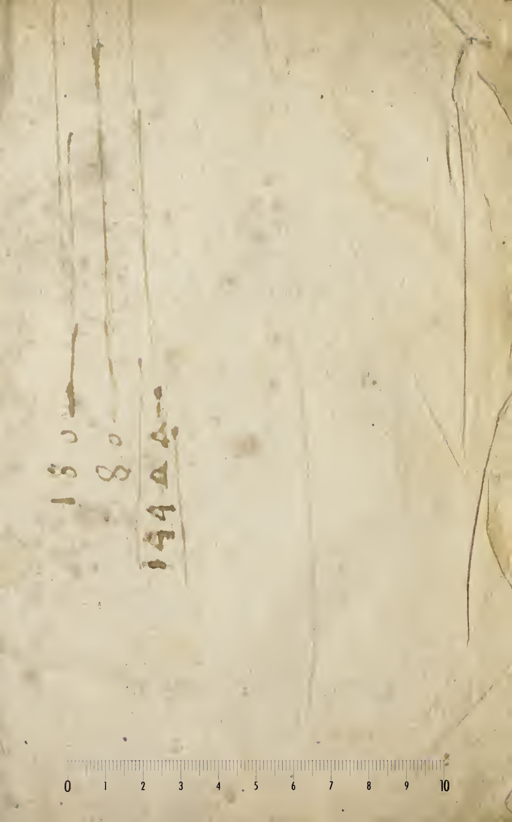

11632

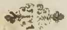


TOVTES LES ŒVVRES CHARITABLES DE PHILBERT GVYBERT,

Escuyer, Docteur Regent en la Faculté de Medecine à Paris.

Sçauoir,
- *Le Medecin Charitable.*
- *Le pris & valeur des Medicamens.*
- *L'Apothiquaire Charitable.*
- *Le choix des medicamens.*
- *Le traicté du Sené.*
- *La maniere de faire toutes sortes de gelees.*
- *La maniere de faire diuerses confitures.*
- *La conseruation de Santé.*
- *Le traicté de la Saignee.*
- *La methode agreable & facile pour se purger doucement & sans aucun dégoust Auec les singuliers preseruatifs contre la Peste.*
- *La maniere d'embaumer les corps morts.*

Reueuës, corrigees & augmentees en cette derniere Edition, par l'Autheur.



A PARIS,
Chez CLAVDE MARETTE, ruë Sainct Iacques deuant la ruë de la Parcheminerie prés la Poste.
M. DC. XLVIII.

ŒVVRES
CHARITABLES
DE
PHILBERT GVYBERT

[illegible]

A PARIS,

[illegible]

M. DC. [illegible]

A
MONSIEVR
MONSIEVR PATIN,
Docteur Regent en la Faculté de Medecine, à Paris.

MONSIEVR,

Nostre Autheur ayant tant qu'il a vescu, sceu maintenir puissamment auec credit & reputation les œuures qu'il auoit faites; il est arriué que depuis sa mort, quelques ignorãs, (ialoux de la gloire qu'il s'estoit legitimement acquise) ont tasché par toutes voyes de le mettre en mauuaise odeur parmy le peuple: & recognoissans que sa probité les empeschoit d'auoir prise sur luy, ils en ont à dessein fait contrefaire de tres méchantes impressions, afin que par ce moyen on attribuast à vne personne de si sainte intention la malicieuse volõté de ses ennemis. C'est, Monsieur, ce qui m'a excité (pour l'obligation que i'ay à la memoire de Monsieur

Guibert, (vous prier de trouuer bon que ie vous dedie cette Edition nouuelle, laquel-a esté reueuë, corrigee & augmentee par luy-mesme peu auparauant son decedś; m'asseurant que pendant qu'elle s'authorisera de vostre protection, on ne croira iamais qu'elle ait esté corrompue par vne quãtité de remedes inutils tirez des escrits de VveKer & Paracelse, ainsi que sont celles qui ne sont de mon impression, d'autãt plus encor, que tout le mõde sçait que vous qui pratiquez la Medecine auec tãt d'integrité, de bõ heur & de courage, ne permettriez iamais qu'vne chose passast sous vostre adueu, sans l'auoir auparauãt bien examinee. Agreez donc, s'il vous plaist, que ie vous presẽte par deuoir, ce que l'Autheur mesme s'il retournoit au mõde, vous offriroit auec iustice; & croyez que s'il n'égale vostre merite, ce n'est pas faute de bonne volonté, puis que ie vous dõne ce que i'ay de plus cher, lequel i'accompagne du desir que i'ay d'estre toute ma vie.

MONSIEVR,

Vostre tres-humble & tres-obeyssant seruiteur
I. Iost.

AV LECTEVR.

AMY Lecteur, ie vous ay descrit familierement en ce liure la maniere de faire & preparer en vostre maison les remedes qui se pratiquent iournellement par les bons & fideles Medecins pour toutes sortes de maladies, lesquelles pourrez faire facilement vous mesmes; ou si n'en voulez prēdre la peine, le pourrez faire faire par vostre seruiteur ou seruante, comme il se pratique tous les iours en plusieurs bonnes maisōs de cette ville de Paris, & ailleurs. Que si vous trouuez quelque difficulté en la preparation d'iceux, vostre Medecin ordinaire vous esclaircira; mesmes en moins de deux heures vous apprendra à faire tous lesdits remedes & autres semblables. Vous achepterés les medicamens chez les Espiciers & Droguistes, estans choisis par ledit Medecin. Et les racines, herbes, semēces, fleurs, &c. chez les Herboristes, au poteau des Halles, à la place Maubert, ou autre lieu, le tout à bō marché. Et ceux qui demeurent aux champs, les Medecins des lieux leur donneront à cognoistre lesdits simples. Et pour les medicamens composez, il vous indiquera où vous les recouurerez à bon compte, & faits fidellement: de sorte qu'en preparant lesdits remedes chez vous, vous cognoistrez la grande espargne de bourse que ferez, & leur operation tres bonne & tres-asseuree, comme plusieurs Cōmunautez de Religieux, Religieuses, de bonne & nobles familles, & aussi les pauures gens le sçauent bien dire & tesmoigner au

grand soulagement de leurs maladies, & grāde espargne des frais qu'ils faisoiēt auparauāt que leurs Medecins ordinaires leurs eussent enseigné la maniere de faire lesdits remedes chés eux lesquels leurs coustent peu de chose. Ie ne décriray ici aucuns remedes que quelques Medecins ordonnent aux malades, lesquels, à dire vray, sont inutiles, coustent peu, & toutesfois se vendent bien cher, comme sont certains iuleps, apozemes, electuaires, poudres, & autres bagatelles, veu que les ptisanes & bons bouillons faits en la maison, alterez & assaisonnez de bonnes herbes, racines, semences, &c. sont meilleurs, moins dégoustans, & plus naturels aux malades: Ie vous aduertis de ne faire aucun remede, sans premierement auoir pris l'aduis du Medecin; car encores qu'en ce liure soient décrits les exemples desdits remedes, toutesfois selon la maladie, ses causes, simptomes, le temperament du malade, la partie affectee, aage, force, & autres circonstances, qui sont seulement cogneuës au Medecin; il faudra souuent changer & diuersifier les remedes, diminuer ou augmēter les doses des medicamēs, & faire autre chose que ie serois long à raconter. Partāt vous ne ferez riē sans en prendre son aduis, de peur de tomber en grand inconuenient, mesme d'en mourir, cōme il est aduenu, & aduient trop souuent par l'ignorance & charlatanerie de certains contrefaisans les Medecins. Suiuez doncques seulemēt l'aduis de vostre fidelle Medecin, qui vous conseruera la vie, & espargnera vostre bien. En fin, vous ne trouuerez en ce liure le style si poly, cōme peut estre le desireriez: mais sçachez que ie l'ay mis de telle façon, afin qu'il puisse estre facilement entendu de tous, vsant de termes vulgaires & populaires. Receuez doncques (amy Lecteur) ce mien œuure,

tant pour la conſeruation de voſtre vie, & de celles de voſtre famille, que pour voſtre profit aſſeuré, comme vous verrez par experience, à voſtre grand contentement, m'aſſeurant que vous aurez pour agreable la peine que i'ay priſe.

Notez que quand vous trouuerez eſcrit le poids d'vn eſcu, i'entends la dragme de medecine, qui eſt de ſeptante deux grains, le poids de demi eſcu, la demie dragme, qui eſt de trente ſix grains.

De plus, Amy Lecteur, le fauorable accueil fait à mes petites œuures, par le debit qui s'en eſt fait de plusieurs impreſſions, m'a obligé (auec l'importunité de mes amis) de les reuoir pour la derniere fois. Et comme le pere qui ſe void ſur le declin de ſa vie, taſche de procurer l'aduancement de ſes enfans: ainſi à cauſe de mon aage, i'ay pour le profit du public, & pour mon honneur, donné à mon liure de grandes richeſſes, en l'augmentant de plus de la moitié, & corrigeant moy meſme des fautes, qui s'eſtoient gliſſees par la meſchanceté de quelques imprimeurs de la ville de Lyon, & meſmes de cette ville, leſquels le diſtribuent le plus ſouuent ſur le pont-neuf, où ils en ont tant laiſſé paſſer, qu'à peine le puis ie recognoiſtre pour mõ liure: car encore qu'ils ayent groſſi ces impreſſions de pluſieurs fatras de VVeker, Baudron, & autres, qui tiennẽt vne doctrine toute contraire à la mienne, neantmoins ils ne laiſſent d'en diſtribuer, à cauſe qu'ils ont imprimé le Medecin Charitable au commencement, & ce ſur la vieille Edition, (n'ayant osé le faire ſur la derniere, à cauſe du Priuilege que mon Libraire en à obtenu) auquel meſme ils mettent mon nom, & ont encore eſté ſi malicieux, que de vouloir imiter la taille douce du frontiſpice, afin de tromper plus facilement ceux qui

ne s'y cognoissent point mais prenez garde qu'au lieu de mon portrait ils y ont mis celuy de VVeker : dequoy ie ne suis pas marry: mais ie serois tout à fait cõtent, si ie n'y estois point nommé, veu le patrigot qu'ils ont fait auec vn œuure qui m'a tant cousté de temps. En cela ie suis contraint de ressembler au pere qui desauouë le fils, de qui les mauuaises impressions ont changé le bon naturel. Reçois donc en bonne part, amy Lecteur, cét aduis, puis qu'il ne tend qu'à t'empescher de te laisser surprendre par tes ennemis & ceux de ton seruiteur.

GVIBERT.



MANIERE DE FAIRE CLYSTERES.

Clystere pour purger le ventre, qui se peut faire en tout temps.



PRENEZ vne poignee d'orge, & vne poignee de son maigre, faites les bouillir, dans vne pinte d'eau de riuiere, ou autre bonne eau, deux ou trois bouillons.

Prenez vne chopine de cette decoction coulee sans exprimer, dans laquelle ferez bouillir vn bouillon vne demie once de bon sené, & le poids de deux escus de graine d'anis verd, ou fenouil verd; puis le coulerez par vn linge blanc ou estamine, l'exprimant mediocrement. Dedans ce qui sera passé dilayerez miel, beurre, sucre rouge, comme s'ensuit.

Ayez vn plat, dans lequel mettrez ensemble deux ou trois onces de bon miel, & vne once de sucre rouge, puis verserez par dessus sept ou huict cuillerees de ladite decoction chaude, de laquelle dilayerez lesdits miel & sucre, & par apres y verserez le reste de ladite decoction, la dilayant encore auec lesdits medicamens. Cela fait, repassez le tout par l'estamine ou linge blanc; & dedans ce qui sera coulé, desmeslerez cinq ou six cuillerees d'huyle d'oliue, ou demy quarteron de beurre frais, & sera le clystere fait, lequel verserez dans la seringue, pour le donner tiede ou mediocrement chaud. Si vous n'auez en main que de l'orge, vous ferez bouillir ladite poignee d'orge dans vne bonne chopine d'eau commune, (comme dict est,) & si n'auez que du son, vous ferez bouillir deux poignees de son dans vne pinte d'eau, obseruant ce que dessus.

Ce clystere qui est tres bon reuient à 6 sols.

Si par cas fortuit vous n'auez ny orge ny son, vous pouuez prendre vne chopine de bouillon du pot, ou de ptisane commune ou laxatiue, ou de laict clair, ou laict commun, comme sera escrit cy-apres. Que si vous ne voulez vser de sené audit clystere, vous le ferez ainsi.

Dans ladite chopine de decoction coulee vous y dilayerez ledit miel, sucre rouge, & huyle, adioustant le poids d'vn escu de sel commun, ou dauantage.

Notez qu'en tous clysteres que vous ferez, quand vous aurez dilayé ou dissout ledit miel, ou autre medicament dans ladite decoction, faudra repasser le tout par ladite estamine ou linge: de peur que s'il y a quelque ordure parmy, elle ne se glisse dans le canon lors que l'on donneroit le clystere, & le bouchant empescheroit l'iniection d'iceluy.

Autre clystere pour le mesme.

Prenez son, orge commun, mauues, guimauues, parietaire, violiers de Mars, poiree, mercuriale, fleurs de camomile, & melilot, de chacun vne poignee, semence de lin & fœnugrec concassez, de chacun deux onces, hachez lesdites herbes & fleurs auec vn cousteau, apres les auoir nettoyees & lauees.

Puis prenez vn chauderon, ou grand pot de terre vernissé, dans lequel mettrez trois pintes d'eau, plus ou moins, & ferez premierement bouillir l'orge deux ou trois bouillons, & apres y iettez le son, lesdites herbes, en fin les fleurs & semen- *Ce clystere reuient à 5. sols.*

ces; faisant le tout bouillir iusques à ce que ladite decoction reuienne à trois chopines. Il y aura pour faire trois clysteres.

Ce clystere reuient à 5 sols. Prenez vne chopine d'icelle decoction coulee, & dans icelle chaude ferez infuser & tremper, l'espace d'vne demie heure ou vne heure, le poids de trois escus, ou de demie once de bon sené, auec le poids de deux escus de graine d'anis verd, le faisant par apres tant soit peu bouillir, puis le passerez, & exprimerez, comme dessus a esté dit: & dedans ce qui sera passé dissoudrez ce que le Medecin ordonnera.

Autre Clystere.

Ce clystere 2. sols 6. d. Ou prenez chopine de cette decoction coulee, & la mettez dans vn poeslon auec demie once de sené, & le poids d'vn escu de graine d'anis verd; & ayant bouilly vn bouillon, vous y adiousterez quatre onces de bon miel commun, luy faisant prendre vn bouillon, afin qu'il se dilaye: puis passerez le tout, & exprimerez par vn linge, & dedans ce qui sera passé, ferez fondre deux onces de beurre frais, & sera le clystere fait que donnerez.

Autre Clystere.

Ce clystere 1. sol 6. de. Prenez vne chopine de laict de vache, ou de laict clair bouilly & passés; dedans

dilayerez deux onces de sucre rouge, voila le clystere faict. Vous pouuez aussi prendre chopine d'eau d'orge ou ptisane, & dedans dilayerez ledit sucre rouge, ou vn quarteron de bon miel commun.

Clystere detersif.

Prenez vne poignee d'orge commun & le poids de deux escus de fenouil verd, faites-les bouillir dans vne chopine d'eau deux ou trois bouillons, sur la fin y mettrez vn quarteron de bon miel commun bouillir vn bouillon, pour le dissoudre auec, en fin passerez le tout, & dans ce qui sera passé, laisserez fondre deux onces de beurre frais, c'est le clystere que dõnerez. *Ce clystere 2. sols.*

Clystere pour le cõmencement de la dissenterie

Prenez vne chopine de bon laict bouilly, dans iceluy dissoudrez trois ou quatre onces de bon miel commun, & vn iaune d'œuf, & sera le clystere fait. *Ce clystere 2. sols 6. d.*

Clystere rafraichissant & detersif.

Prenez vne pinte de laict clair, & le faites bouillir auec trois ou quatre laictues, & vne poignee ou deux de pourpier: prenez vne chopine de cette decoction coulee, & dans icelle dilayerez vn quarteron de miel, puis sera le clystere fait. *Ce clystere reuient à 3. sols.*

Clystere de laict pour adoucir

Ce clystere 4. sols.

Prenez chopine de bon laict, faites-le bouillir vn bouillon, dedans dissoudrez vn iaune d'œuf, puis le passerez, & dedans ce qui sera passé dilayerez deux onces d huyle rosat, ou vne once & demie de bon beurre frais fondu.

Clystere auec terebentine pour la douleur nephretique.

Ce clystere à 2. sols 6. deniers.

Prenez deux onces d'huyle d'oliue, ou de beurre frais, faictes-les chauffer sur le réchaud ou cendres chaudes, puis tirez du feu, & versez dessus demie once de bonne terebentine de Venise, la dilayant auec ledit beurre ou huyle (qui est chose fort facile) Estant dilayee vous la dissoudrez auec vn des susdits clysteres, selon l'aduis du Medecin.

Clystere astringent.

Ce clystere 5. sols.

Prenez fueilles de plantin, bouillon blanc, bourse de Pasteur, de chacune deux poignees, lauees, nettoyees, & hachees, vne poignee de roses de Prouins, faites le tout bouillir dans eau ferree, commençant aux fueilles, puis sur la fin y ietterez les roses pour y prendre vn bouillon : que la decoction reuienne à vne chopine coulee, dans laquelle demeslerez deux

onces d'huyle de coins: vn ou deux iaunes d'œufs, voila le clystere faict.

Autre pour le mesme.

Prenez vne chopine de bon laict que ferez ferrer trois ou quatre fois auec vne bille d'acier toute rouge: passez-le par l'estamine ou linge blanc: dedans ce qui sera passé dilayerez l'huyle de coings, & les iaunes d'œufs. Vous y pouuez aussi dissoudre vne once de sucre rosat en poudre.

Ce clystere auec le sucre rosat 5. sols.

Pour les petits enfans on preparera la moitié desdits clysteres

Clystere pour la colique venteuse.

Prenez mauues, guimauues, mercuriale, parietaire, hyssope, rue, calament, pulegium, origan, de chacun vne poignee, semences de fenouil, de cheruis, de cumin, de chacun le poids de deux escus, bayes de laurier vne demie once, fleurs de camomille & melilot de chacune vne demie poignee; faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau plus ou moins, commençant premierement aux herbes, puis aux semences concassees, en fin aux fleurs, & qu'il reuienne à la moitié, qui sera pour en faire trois clysteres,

Ce clystere fidellement fait 28. sols.

Prenez vne chopine au moins de cette decoction coulee, dans laquelle dilayerez

le poids de six escus de diaphenix, & autāt de benedicte laxatiue, deux onces de miel mercurial, & autant d'huyle de camomille, ou de ruë, & sera le clystere que vous baillerez; & si la douleur continue vous le reitererez auec le conseil du Medecin.

Clystere pour l'Apoplexie.

Ce clystere 18 sols

Aux apoplexies si la maladie donne loisir, vous prendrez vne chopine de semblable decoction, & dans icelle dilayerez le poids de six escus de benedicte laxatiue, & autant de hiera diacolocynthidos Pacchii, auec deux onces de miel mercurial, & ferez clystere.

Mais si la maladie presse, vous prendrez chopine de ptisane commune ou laxatiue, & dans icelle dissoudrez lesdits medicamens.

Autre clystere contre la colique pour les pauures.

Ce c'ystere 2 sols.

Prenez hyssope, sauge, fleurs de camomille & melilot, de chacun vne poignee, demie onze de semence d'anis verd concassé, faites le tout bouillir ensemble dans trois demy septiers de bon vin, qui reuiennent à vne chopine coulee, dans laquelle dilayerez trois onces d'huile de noix, & autant de miel.

Autres pour les pauures.

Vous ferez tremper sur les cendres chaudes, ou bouillir dans vne chopine de bon vin, demie once de bon sené, & autant de grain de fenouil verd : l'ayant passé & exprimé vous dissoudrez dans l'expression lesdits miel & huyle de noix. *Ce clystere 8. sols.*

Clystere nutritif.

Prenez vne chopine de bouillon dégraissé de chapon, de veau, & d'vn bout saigneux de mouton, cuits ensemble, dans lequel dilayerez vne once de sucre fin, & deux iaunes d'œufs, & ferez clystere que donnerez.

Autre pour le mesme.

Prenez vn demy septier du bouillon du poulet, & autant de gelee, meslez ensemble, auec deux iaunes d'œufs, & en faites clysteres.

Autre pour les pauures.

Prenez chopine de bon laict bouilly, auec deux onces de bon sucre blanc, dans lequel démeslerez deux iaunes d'œufs.

Notez que deuãt que bailler lesdits clysteres nutritifs, il faut purger les excremẽs du ventre auec vn clystere remollitif. *Notez.*

Notez aussi, que sçachant preparer lesdits clysteres cy-dessus mentionnez, vous *Notez.*

en pouuez preparer toutes ſortes d'autres.

Notez. Notez en fin, que pour les petits il faudra diminuer la doſe & quantité, tant des decoctions que des medicamens, le tout auec le conſeil du Medecin.

Maniere de preparer ſuppoſitoires.

Chaque ſuppoſitoire 6. den.

PRenez deux onces de miel commun, faites les cuire dans vn petit poëſlon lentement ſur le feu clair, iuſques à ce qu'il acquiere conſiſtance à peu prez d'vn electuaire ſolide. Cela faict, tirez le bois du feu, y adiouſtant (pour le rendre plus acre) le poids de deux eſcus de ſel cõmun, ou d'vn eſcu de ſel gẽmé en poudre, meſlez-les tres-bien enſemble auec vne ſpatule, & le verſez ſur vn papier qui aura eſté graiſſé d'huyle, & auec les mains auſſi ointes d'huyle, en formez ſuppoſitoires de la groſſeur du doigt annulaire, & longueur de ſix à ſept doigts pour les grandes perſonnes, & de trois ou quatre pour les petites, deſquels vous voulant ſeruir, faudra graiſſer auec huile d'oliue, ou beurre frais, & pour les conſeruer les tenir dedans la graiſſe ou beurre frais, car autrement ils ſe fondroient à l'air.

Autre ſuppoſitoire plus fort.

Prenez ledit miel cuit, & le laiſſez vn peu

refroidir, puis y meslez auec la spatule le poids d'vn escu de sel commun, & autant de sel gemmé en poudre, & en ferez suppositoires. *Chaque suppositoire à 6. de.*

Autre suppositoire.

Ou auec ledit miel cuit, & vn peu refroidy, dilayerez vingt grains de coloquinte en poudre, & autant de sel gemmé aussi en poudre. *Chaque suppositoire à six deniers.*

Autre suppositoire.

Ou auec ledit miel cuit, dilayerez quarante grains de scammomee en poudre. *Chaque suppositoire 1 s.6.de.*

Aux petits enfans on fait des suppositoires auec sauon, ou auec vne coste de poiree, ou de l'herbe dict mercuriale, ou vne petite chandelle de cire graissee de beurre frais ou sein doux.

Notez qu'au lieu de supositoires on peut mettre dans le siege trois ou quatre dragees de Verdun non musquees, ointes de beurre frais, l'vne apres l'autre ensemble. *Notez.*

Ie n'ay voulu ici mettre plus d'exemples de suppositoires, parce qu'ils ne sont plus gueres en vsage, & aussi qu'on se peut seruir au lieu d'iceux, des susdits clysteres, ou de prisanes laxatiues, ou bouillon de sené que ie vay décrire, qui sont plus faciles à preparer & vser. *Notez.*

Remede certain pour lascher le ventre de ceux qui sont constipez, & ne veulent vser de clysteres ou suppositoires.

Cébouillon reuient à 4. ou 5. sols.

POurce qu'il y a des personnes si fascheuses, que pour tout l'or du monde ne voudroient receuoir clysteres ou suppositoires, tant pour vne certaine honte qu'elles ont, que pource qu'elles sont affligees d'hemorroides internes ou externes, ou autres maladies du siege, c'est pourquoy ils vseront du remede suiuant, lequel est excellent.

Prenez le poids d'vn escu, ou d'vn escu & demy, ou de deux escus de bon sené, le poids de demy escu de graine d'anis verd, mettez-les dans vne escuelle, & versez par dessus quatre ou cinq cuillerees d'eau plus ou moins; que si la personne n'est point trauaillee de la toux, on pourra y mettre moitié eau, & moitié jus de citron. En apres couurez ladite escuelle, & la mettez sur les cedres chaudes, ou autre lieu chaud l'espace d'vne demie heure ou vne heure pour infuser: puis passez le tout par l'estamine ou linge blanc en l'estreignant mediocrement, & ce qui sera passé le dilayerez dans deux ou trois fois autant ou dauantage de bouillon maigre clair, ou dans

vn premier bouillon de viande, le faisant prendre au matin à ieun, vne heure ou deux auant que manger.

Que si ledit bouillon est à quelques delicats des-agreable pour le goust du sené, alors vous exprimerez encore dans ledit bouillon le jus d'vn limon. Que s'il refuse derechef ledit bouillon preparé de telle façon, en ce cas vous ne mettrez infuser ledit sené & annis sur les cendres chaudes, mais en vn autre lieu hors du feu l'espace de trois heures, puis le passerez & dissoudrez dans le bouillon, y exprimant (cõme a esté dit) vn ius de citron limon, & de cette façon il n'aura aucun mauuais goust.

Ledit bouillon de sené ainsi preparé deschargera le ventre, dilayant & amolissant les excremens endurcis : tellement que passans par le siege, ils n'aigriront point les hemorrhoides, & ne feront aucune douleur (qui est vn bon secret).

Que si à cause du long temps que le malade est constipé, ledit bouillon pris le matin ne descharge le ventre, ce qui n'arriue gueres, faudra le reïterer au soir sur les quatre ou cinq heures, ou le iour d'apres au matin.

Aussi s'il refuse de prendre ledit bouil-

lon de ſené,on luy fera prendre au lieu d'iceluy vn bon verre de ptiſane laxatiue,laquelle ie deſcriray ci-apres , au matin à ieun,comme dit eſt, prenant vne heure ou deux apres vn bouillon maigre.

Pour les pauures qui ſont conſtipez.

Les pauures gens qui n'ont la commodité de prendre clyſteres & bouillons de ſené preparé de telle façon ci-deſſus deſcrite,& qui ne ſe deſgouſtent de rien , vſeront du remede ſuiuant.

Prenez pour vn ſol ou dix-huict deniers ou deux ſols de ſené,c'eſt à ſçauoir le poids de deux ou trois eſcus de bon ſené auec vn peu d'anis qu'ils irõt achepter chez vn Eſpicier,le feront tremper dans vne eſcuelle auec ſept ou huict cueillerees d'eau , plus ou moins,ſur les cendres chaudes l'eſpace d'vne heure ou deux , puis le paſſeront & exprimeront par vn linge blãc : ce qui aura eſté paſſé & exprimé,le diſſoudront dãs trois ou quatre fois autãt de bouillon maigre ou premier bouillon de viande , & le prendront comme a eſté dit cy-deſſus.

Maniere de faire iniections.

LEs iniections ſe font pour pluſieurs maladies , cõme aux vlceres & playes des parties du corps , aux maladies de la

verge, & de la matrice, & ce auec ferin-gues propres, dans lesquelles on met eau, decoctions, huyles, ou autres liqueurs, selon l'aduis du Medecin, pour estre portees au mal.

Lesquelles iniections estans fort differentes en composition pour remedier ausdites maladies diuerses, & s'accommodans à la nature des parties, ne peuuent estre descrites, mais selon l'occurence, le Medecin present y pouruoira, les faisant à la maison auec facilité.

Toutefois i'en descriray aucunes pour contenter la curiosité d'aucuns.

Iniection pour Gonnorrhee.

Vous ferez iniection auec du laict clair ou eau d'orge tiede pour le commencement, en apres on y adioustera le syrop de roses seiches, sçauoir est, sur vn demy septier vne once & demie, ou deux onces.

Aussi au commencement où y aura inflammation & cuisson grande, on fera iniection en esté auec decoction d'orge, plãtin, morelle, nenuphar, & en hyuer auec leurs eaux: aux douleurs on fera iniection auec laict de vache recemment trait.

Maniere de faire pessaires.

Le pessaire est plus gros que le supposi-

toire, & eſt approprié pour la matrice, lequel eſt faict de cotton, de ſoye, linge, ou laine peignee, dans leſquels on met medicamens, enuelopant le tout auec linge bien delié ou tafetas, puis eſtant trempé en vin, eau, ſuc, ou liqueur conuenable, il eſt fourré dans le col de la matrice.

On en fait auſſi aux herbes, fleurs, ſemences, &c. pilees dans vn mortier, & enueloppees auec linge delié, qui a grand efficace.

Notez. Notez qu'il faut attacher vn petit ruban au bout dudit peſſaire pour le lier à la cuiſſe, de peur qu'il ſoit attiré au dedans de la matrice.

Peſſaire pour prouoquer les mois.

Ce peſſaire couſtera 1. ſo. 6. den. PRenez les fueilles de deux ou trois poignees de l'herbe dicte mercuriale, écachez les dans le mortier auec vn pilon, puis les enueloppez dans vn linge delié, & faite peſſaire, lequel mouillerez dans du ſuc tiede de ladite herbe, & en vſez.

Peſſaire pour arreſter les mois.

Ce peſſaire 2. ſols. Prenez les fueilles des herbes ſuiuantes, à ſçauoir, de centinodia, (en François renouee) myrrhe, plantin, quinze feuille, bouillon blãc, de chacun demie poignee, pilez-les enſemble, apres les auoir net-

toyees

toyees & lauees,dans le mortier,& en faites pessaires, comme dit est,que moüillerés dans du suc de platin tiede.

Maniere de faire ptisane simple pour le boire ordinaire.

PRenés vne poignee d'orge commun preparee, c'est à dire,nettoyee, & lauee en belle eau, & le poids d'vn escu de graine d'anis verd : faites le tout bouillir deux ou trois bouillons dans deux pintes d'eau de riuiere ou autre bonne eau,en vn coquemart de terre vernissé,au autre vaisseau bien net : puis encores mettés bouillir vne demie once de bõne reglisse aussi preparee,c'est à dire ratissee & concassee, qu'escumerés, & quand elle n'escumera plus, sera la ptisane faite. Tirez là du feu, &la laissez refroidir,pour en vser au boire ordinaire. *Cette ptisane 2. s.*

Il y a des personnes qui aiment grandement le goust de la reglisse, les autres qui l'aiment peu : alors vous diminuerez ou augmenterés la dose de ladite reglisse, ou en son lieu, ou auec,mettrez racine d'ozeille,ou de chiendan,raclure de corne de cerf ou d'yuoire, ou autres medicamens, selon l'aduis du Medecin.

Maniere de faire eau d'orge.

Cette eau d'orge à 6. den.

PRenez vne poignee d'orge commune, preparee, comme dict est, faictes-là bouillir dans vne pinte d'eau qui reuienne à trois demy septiers, la laissant par apres reposer & refroidir, pour la couler par vn linge blanc, & en vser.

Si c'est pour boire, vous la ferez bouillir auec vn peu de graine de fenouil verd, ou vn peu de canelle.

Autre eau rafraichissante & agreable à boire, aux fiévres continues.

La pinte 8. sols.

PRenez vne pinte, c'est à dire 2. liures de bonne eau, mettez dedans dissoudre trois onces de bon sucre, luy faisant prendre vn bouillon, y adioustant aussi trois onces de suc de limons, & luy faisant prendre encore vn bouillon: apres le tirerez du feu, & estant demy refroidie la passerez par vn linge blanc ou étamine blanche deux ou trois fois, & estant refroidie on en vsera.

La pinte de laict clair ainsi preparee, 8. sols.

Le laict clair se prepare de la mesme façon pour la mesme fin.

Notez.

Notez qu'on augmentera ou diminuera la dose du sucre, ou suc de limons, selon le goust du malade.

Maniere de prendre le Bezoard,*& ce que couste le grain dudit Bezoard.*

D'Autant que nous parlõs des ptisanes simples pour alterer les humeurs, nous pouuons aussi enseigner la maniere de prendre le bezoard ; Combien qu'on n'en trouue par tout que de falsifié, & que ie tienne pour fiction & bourde inuẽtee à plaisir toutes les merueilles qu'on chante de cette pierre : neantmoins i'en diray deux mots en faueur de ceux qui veulent tousiours demeurer dans l'erreur, & ne sont pas bien aises, s'ils ne sont trompez. Prenez quatre, six, huict, dix grains ou dauantage de bezoard mis en poudre que mettrez dans vne cuillier; versant par dessus vn petit de ptisane ou ius de citron pour le dilayer auec, & le prenez.

Ie vous aduise que le grain du meilleur bezoard ne reuient qu'à vn sol au plus, & partant ie conseille ceux qui l'estiment selon l'opinion vulgaire estre bon aux petites veroles, rougeoles, fiévres pourprees, & autres maladies; (ce qui neantmoins est tres-faux, comme i'ay bien monstré au traicté particulier que i'ay faict dudit Bezoard,) d'en achepter chez les droguistes deux dragmes, ou demie once: la dragme,

Le grain du meilleur Bezoard ne reuient qu'à vn sol.

qui eſt vn gros, couſte trois liures; & la demie once, qui ſont quatre dragmes, douze liures. Il ſeruira, tant pour leur famille, que pour les pauures, veu qu'il couſte ſi peu.

Maniere de faire Hydromel ſimple.

Chaque priſe d'Hydromel 3. ſols.

PRenez deux pinte d'eau de riuiere, ou autre bonne eau, quatre onces de bon miel, mettez le tout dans vn coquemart de terre vernissé ou autre vaiſſeau propre, faites le bouillir, en l'eſcumant touſiours iuſques à ce qu'il n'eſcume plus, retirez ledit coquemart du feu, & le laiſſez refroidir pour en vſer à chaſque priſe vn demy ſeptier.

Il y en a qui mettent deux onces de miel pour vne liure d'eau ? mais il faut ſelon l'aduis du Medecin, ou le gouſt du malade, augmenter ou diminuer la quantité du miel, car il y en a qui l'aiment beaucoup, les autres peu.

Maniere de faire Hydromel composé.

FAites premierement bouillir les medicamens ordonnez, puis eſtant bouillis ſelon l'intention du Medecin, vous les paſſerez, & mettrez cuire dedans la decoction autant de miel qu'il ſera neceſſaire.

Maniere de faire ptisane laxatiue.

PRenez vne once de bonne reglisse preparee, ou moins, comme demie once, ou le poids de six escus, faites-la bouillir dans vne pinte d'eau l'escumant bien, & quand elle ne iettera plus d'escume, tirez le coquemart du feu, & mettez y infuser toute la nuict demie once de sené & le poids d'vn escu de fenouil verd enclos bien au large dans vn linge blanc & delié. Le lendemain au matin vous la coulerez, & en prendrez à chaque prise vn bon verre: & deux heures apres, si vous voulez, prendrez vn bouillon maigre.

Chaque prise de cette ptisane reuiẽt à 1. sols 4. deniers.

Si vous voulez rendre ladite ptisane plus forte, au lieu d'vne pinte d'eau mettez seulement trois septiers.

Autre ptisane laxatiue.

Prenez vne poignee d'orge, commune preparee, & raclure de corne de cerf & d'iuoire de chacune vne pincee enfermez lesdites raclures dans vn linge blãc & delié, mettez les bouillir dans vne pinte de bonne eau, enfin adioustez-y vne once ou moins de bonne reglisse aussi preparee, comme a esté dit ci-dessus, & estant bien escumee, faites-y infuser le nouet de sené auec le fenouil verd, comme il a esté en-

Chaque prise à 1. s. 6. deniers.

seigné.

Chaque prise à 2. sols. En Esté prenez vn chopine d'eau de riuiere, que mettrez dans vne éguiere, auec demie once de reglisse preparee, & le poids de deux escus de bon sené, & le poids de demy escu de graine de fenouil verd. Agitez le tout d'esguiere en autre, plusieurs fois, puis laissez la reposer l'espace de deux ou trois heures, & en vsez.

Si pour en prendre au matin vous les voulez laisser infuser toute la nuict, ladite ptisane en sera meilleure. Cette ptisane se fera en Esté auec eau de riuiere, qui est comme cuite de la chaleur du Soleil. Si on veut, on peut laisser lesdits medicamens dans ledit coquemart ou éguire sans les passer, & en vser iusques à ce que le tout soit beu.

Vous pouuez aussi enfermer dans ledit nouët de sené le poids d'vn escu ou dauantage de bonne rheubarbe decoupee en petits morceaux, auec vn peu de canelle, ou autant de bon agaric raspé, auec vn peu de zingembre, le tout tousiours auec le conseil du Medecin.

Autre ptisane laxatiue.

Chaque prise 5 sol 6. deniers. Prenez demie once de sené, le poids d'vn escu de graine d'anis verd, la moüelle

&les pepins tirez d vn quarteron de bonne casse en baston, mettez le tout dedans vn pot de grez ou de terre vernissé, versez dessus trois demis septiers, c'est à dire, vne liure & demie de ptisane ordinaire bouillante, couurez ledit pot, & laissez le tout tremper toute nuict, à sçauoir en Esté sur vn buffet ou autre lieu, & en Hyuer au coin de la cheminee : Le matin à ieun on en prendra vn bon verre, passé par vn linge blanc & net, ou dans vne étamine, deux heures auant manger, & le reste les iours suiuans, comme le Medecin verra bon estre.

Ptisane laxatiue auec sené, rheubarbe, & agaric.

Prenez trois demis septiers de bonne eau, dans lesquels ferez bouillir & escumer, comme a esté dit, l'once de reglisse ou moins, puis tirez le coquemart hors du feu, & y mettez infuser toute la nuict le nouët de demie once de sené auec l'annis, dans lequel vous aurez enclos le poids d'vn escu & demy de rheubarbe, auec vn peu de canelle, & autant d'agaric cecouppé en petits morceaux, comme la rheubarbe, auec vn peu de zingembre concassé. Le lendemain vous coulerez & exprime-

Chaque prise à 6. sols.

rez le tout par ladite estamine ou linge blanc,& sera pour deux prises.

Autre ptisane laxatiue,& auec casse & sené.

Chasque prise à 3. s.6.den.

Prenez vne once de reglisse preparee, ou moins,laquelle ferez bouillir auec vne pinte de bonne eau en l'escumant : quand elle ne iettera plus d'escume, vous y mettrez la mouëlle & les pepins tirez d'vn demy quarteron de casse en baston que ferés bouillir vn bouillon; puis tirerés le coquemart du feu,& y ferez infuser dedans toute la nuict en quelques lieu hors du feu, le noüet de demie once de sené auec le fenouil verd. Le lendemain matin on en vsera vn bon verre à chaque prise.

Notez, comme a esté desia dit, parlant du bouillon de sené,pour ceux qui ne veulent prendre suppositoires ou clysteres, que si la personne estoit si constipee, que ledit verre de ptisane pris au matin ne purgeast le ventre, ce que toutesfois n'arriue gueres, il faudra prendre vn autre verre de ptisane sur les quatre ou cinq heures du soir du iour mesme, ou le iour d'apres au matin à ieun.

Aussi, selon l'aduis du Medecin, on peut prendre trois iours consecutifs au

matin à ieun de cette ptisane, ou de deux iours l'vn.

Le fidele Medecin, selon l'exigence des maladies, & des circonstances à luy cogneuës, y augmentera, diminuera, ou changera les medicamens, comme il verra bon estre.

Au surplus ie vous aduise que ces ptisanes laxatiues sont vne vraye manne, tant pour les riches que pour les pauures : car elles ne coustent presque rien, cõme vous pouuez voir, & si elles sont de grand effect, seruant de medecines purgatiues, & de clysteres, & empeschent la generation de la pierre, estans faciles à prendre, à cause de la quantité de reglisse, qui abat le fascheux goust des medicamens, & non leur force. Et partant vous deuez prier Dieu pour ceux qui les ont inuentez, & pour ceux qui les enseignent à faire en vos maisons, desquelles toutesfois vous ne deuez vser, sans au prealable auoir eu l'aduis du Medecin. *Notez l'excellence de ces ptisanes.*

Maniere de faire eau de casse.

PRenez demy quarteron de bonne casse en baston, laquelle vous monderez & mettrez auec ses pepins dans vn poeslon ou autre vaisseau, auec vne pinte de *Chaque prise à 1. sol 8. den.*

bonne eau, y mettant quant & quant le poids d'vn escu & demy de bonne canelle concassé faites le tout bouillir vn bouillon, le passant par vn linge blanc & delié: puis le laissez refroidir & en vsez, prenant d'icelle vn bon verre.

On peut aussi faire bouillir auec ladite casse vne once ou demie once de bons tamarinds, & aussi faire infuser le poids d'vn ou deux escus de bonne rheubarbe mise en petits morceaux, le tout auec conseil.

Notez. On peut aussi facilement par cette methode faire les decoctions de gaiac, sarsepareille, chyne, & autres pour les maladies qui ne doiuent estre diuulgees: en la curation desquelles, pour l'honneur & santé du malade, il n'est besoin de tant de tesmoins, le Medecin & le maistre Chirurgien y estans seulement necessaires, qui ayent le silence en bouche. La difference seulement est pour la preparation desdits medicamens, & du temps qu'ils les doiuent infuser & bouillir, qui est peu de chose de peu de peine, & de facile preparation.

Autre eau de casse.

Prenez deux ou trois racines de cicho-

ree, ſauuage, autant de celle de piſſenlit ou taraxacon mondees, c'eſt à dire, lauees; oſtant la corde qui eſt dedans, mettez-les bouillir dās trois chopines d'eau de riuiere ou autre bonne eau qui reuienne à vne pinte. Sur la fin, faites y bouillir vn bouillon ou deux, demie once de reglie ratiſſee, & concaſſee, & vn quarteron de caſſe en baſton concaſſee auec le pilon de fer, puis la tirerez du feu, & la laiſſerez demy refroidir, puis paſſerez le tout par vn linge blanc & net, ou par vne eſtamine, & en vſerez.

Chaque priſe 4. ſol

Autre eau de caſſe rafraichiſſante & aſtringente.

Prenez fueilles d'aigremoine & de plantin, de chacune vne poignee, ſemence de pourpier & plantin concaſſees dans le mortier, de chacune deux dragmes, faites le tout bouillir dans trois chopines d'eau, faiſant comme a eſté dit ci-deſſus.

Chaque priſe 4. ſol

Si auec ladite eau de caſſe vous voulez faire medecine, vous prendrez vn verre de ladite ptiſane, & dans icelle diſſoudrez ou du ſyrop de roſes paſles, ou du ſyrop de cichoree, composé auec rheubarbe; ou ferez infuſer demie once de ſené auec de la graine d'anis ou de fenouil,

comme verra eſtre bon au Medecin ordinaire.

Notez, deuant que de concaſſer la caſſe en baſton auec le pilon, faut nettoyer le bois auec vn linge, meſme le lauer auec eau, s'il y a de l'ordure à l'enuiron: car la netteté eſt grandement requiſe à la preparation des medicamens.

Maniere de preparer eau de rheubarbe.

Cette eau de rheubarbe à 3. ſols. 6. de.

FAites bouillir trois chopines de bonne eau dans vn coquemart de terre verniſſé, ou autre pot de terre, vn ou deux bouillons, puis la tirez du feu, & dans icelle chaude, iettez y pour infuſer le poids d'vn eſcu de bonne rheubarbe decoupee en petits morceaux, ou concaſſee dans le mortier, & vn peu de canelle, & en vſez ſelon le conſeil.

Cette eau de rheubarbe auec racines 4. ſ. 6. den.

On peut faire bouillir auec ladite eau, racines de chiendan, d'ozeille, regliſſe, raclure de corne de cerf & d'yuoire, puis eſtans bouillis les tirer hors du feu, & y ietter auec ladite rheubarbe & canelle pour infuſer.

Ou ſi vous voulez, apres que leſdits ingrediens ſeront bouillis, les paſſerez, & dans ladite decoction paſſee chaude, ferez infuſer ladite rheubarbe & canelle, & ne

l'osterez que le tout ne soit bien.

Il y en a qui mettent la rheubarbe ainsi decoupee ou concassee dans le mortier, auec sa canelle au large dans vn linge blanc & delié, & la font ainsi infuser.

Pour rendre ladite eau de rheubarbe plus purgatiue, on peut mettre dans ledit nouet de linge blanc auec ladite rheubarbe, le poids d'vn demy escu ou d'vn escu de bon sené.

Cette eau de rheubarbe auec sené à 4. sols 6. den.

Breuuage excellent & agreable pour rafraichir & estancher la soif és fiévres ardantes.

PRenez trois chopines de bonne eau, que mettrez dans vn coquemart de terre vernissé, que ferez bouillir vn bouillon ou deux, puis le tirerez hors du feu, & auec cette eau bouillante détremperez & dissoudrez dans vn plat auec vne spatule ou cuillier d'argent trois onces de bons tamarins, qu'apres remettrez dans ledit coquemart, auec trois onces de bon sucre, leur faisant prendre vn bouillon: cela fait, tirerez ledit coquemart du feu, que ferez rafraichir, &c. on en vsera à toutes heures, selon l'aduis du Medecin ordinaire.

Ledit breuuage reuient à 11. sols.

Au lieu de sucre on pourra mettre trois dragmes de reglisse preparee, (c'est à dire ratissee & concassee,) mais il n'est si agreable.

Boüillon de sené purgatif.

Ce bouillõ reuiẽt à 4. ou 5. sols.

PRenez demie once de sené, le poids d'vn escu de graine d'anis ou fenouil verd, faites les tremper toute la nuict auec la moitié d'vn demy septier d'eau ou plus, & le ius d'vn limon dans vne escuelle, & la mettez en quelque lieu loin du feu. Le matin venu vous lespasserez par vn linge blanc, l'estreignant mediocrement, puis dilayerez ce qui sera passé dans vn bouillon maigre, ou dans vn premier bouillon de viande peu ou point salé. Et afin que ledit bouillon soit plus agreable, vous y exprimerez encore le ius d'vn limon entier, que prendrez aussi tost à ieun, gardant la chambre.

Il y en a qui font tremper ledit sené & anis dans du verjus, mais il ne purge pas tant: parce que le verjus qui est astringent, empesche l'operation, & au contraire le ius de limon est laxatif; au moins ne restraint point, ains coule aisément.

Boüillon de sené pour les pauures.

Ce bouillõ de sené à 1. sol 6. d.

Les pauures qui n'ont le moyen de faire tant de façon, & qui ne se degoustent de rien, mettront tremper demie once de sené, & le poids d'vn escu de graine de fenouil verd dans de l'eau ou ptisane

chaude toute la nuict, & le lendemain matin les feront vn petit bouillir, puis les passeront & exprimeront par vn linge blanc & net, & ce qui sera passé le dissoudront dans vn grand bouillon maigre peu salé, le prenant aussi tost, & gardant la chambre.

Maniere de faire & preparer medecines laxatiues de diuerses façons, & à peu de frais.

PRenez demie once de bon sené, & le poids d'vn escu de graine de fenouil verd, mettez les dans vne escuelle, versez par dessus les deux tiers d'vn demy septier de ptisane ordinaire bien chaude, couurés ladite escuelle, & la mettez au coin du feu, ou autre lieu peu chaud, afin de laisser tremper lesdits medicamens toute la nuit. Le matin venu, faites bouillir ledit sené sur vn rechaud, passez le par vn linge, l'exprimant mediocrement. Dedans ce qui sera passé dilayerez vne once de syrop de roses pasles, & sera la medecine faite, laquelle vous prendrez aussi tost à ieun, vn petit froide, & trois heures apres vn bouillon maigre & clair, & demie heure apres dejeunerez, gardant la chambre ce iour là.

Cette medecine reuient à 7. sols 6. de.

Autre medecine laxatiue.

Cette medecine à 10. sols.

Prenez demie once de sené auec l'anis verd, faites les bouillir dans vn demy septier d'eau ou de ptisane ordinaire, passez les par le linge, & dedans ce qui sera passé, dissoudrez vne once & demie de syrop de roses pasles, & sera la medecine que prendrez, comme dit est, & auec le mesme regime.

Autre medecine laxatiue composee de sené, rheubarbe, agaric, & syrop de roses pasles.

Cette medecine à 16. sols.

Prenez demie once de sené, & le poids d'vn escu de graine d'anis verd, faites les bouillir vn bouillon dans vn demy septier de ptisane ordinaire, ou d'eau d'orge, ou d'autre decoction appropriee selon l'aduis du Medecin, passez & exprimez les mediocrement. Dans ce qui sera passé, ferez ensemble tremper toute la nuict en lieu moderément chaud, le poids de deux escus de bon agaric raspé, ou coupé en petits morceaux, auec vn petit de zingembre, & le poids d'vn escu & demy de bonne rheubarbe, aussi mise en petits morceaux. Le matin venu, faites vn peu bouillir lesdits medicamens que passerez & exprimerez mediocrement par l'estamine ou linge blanc, & dans ce qui sera passé dissoudrez

dissoudrez vne once de bon syrop de roses pasles, & sera la medecine que l'on prendra de grand matin à ieun, trois heures auant le bouillon maigre, gardant la chambre.

Medecine laxatiue faite auec decoction de racines, herbes & c. sené, casse, rheubarbe, & syrop de roses pasles.

PRenez deux ou trois racines de cichoree sauuage, lauez-les, & ostez la corde qui est dedans. Prenez aussi deux ou trois racines d'ozeille que preparerez de mesme façon, cinq ou six bastons de racines, de chiendan, ratissez, & concassez, le poids de trois escus de reglisse preparee. *Cette medecine reuient à 11. sols.*

Prenez aussi de l'aigremoine, betoine, scolopendre, buglosse, bourroche, ozeille, pourpier, laictuë, de chacun demy poignee; vous y pouuez aussi adiouster des semences & fleurs. Espluchez, nettoyez, & lauez bien le tout dans de belle eau, & les faites bouillir à la perfectiõ dãs vn pot de terre vernissé, ou autre vaisseau propre, auec suffisante quantité d'eau de riuiere, ou autre bonne eau; mettant premierement bouillir les racines, puis les herbes, en fin les fleurs & reglisse. En apres prenez suffisante quantité de ladite

decoction coulee pour faire la medecine suiuante.

Prenez demie once de bon sené, le poids de deux escus de graine de fenouil verd, ou anis verd : mettez le dans vne escuelle, mettez aussi quant & quant la mouelle & les pepins mondez d'vn demy quarteron de casson en baston, & aussi le poids d'vn escu, ou escu & demy de bonne rheubarbe couppee en petits morceaux. Cela fait, versez dessus lesdits medicamens autant de ladite decoction bouillante qu'il en sera de besoin pour les faire tremper & infuser la nuict. Couurez ladite escuelle, la mettãt au coin de la cheminee, ou autre lieu moyennement chaud. Le lendemain matin vous ferez vn peu bouillir lesdits medicaments sur vn réchault, & les passerez par l'estamine ou linge, les exprimant mediocrement. Et dedans ce qui sera passé dilaxerez vne once de syrop de roses pasles. Voila la medecine faite, que vous prendrez aussi tost qu'elle sera refroidie, gardant le regime cy-dessus ordonné.

Maniere plus facile pour faire ladite medecine.

Prenez ledit sené & fenouil, faites les

bouillir dans suffisante quantité de ladite decoction, ou les faites infuser l'espace de 3. ou 4. heures dans ladite decoction chaude en quelque lieu vn peu chaud, puis les coulerez & exprimerez, comme dit est; & dedans ce qui aura esté passé & exprimé, ferez infuser toute la nuict ladite casse & rheubarbe; puis les passerez & exprimerez au matin, & dedans ce qui aura esté passé, dissoudrez ledit syrop de roses pales.

On peut faire seruir le mar desdits medicamens pour vn clystere qui sera fort bon, faisant bouillir ledit mar auec telle decoction de clystere que le Medecin vous dira, puis le passerez & estreindrez, & dedans ce qui sera passé dilayerez miel, sucre rouge, beurre, & autre chose propre.

Notez. Cette medecine cy-dessus décrite, vaut autant que s'il y entroit du catholicon double, ou syrop de cichoree, composé auec rheubarbe.

Notez. Notez aussi, que si vous n'auez la commodité d'auoir ou apprester lesdites racines, herbes, semences, & fleurs pour faire la susdite medecine, vous prendrez de l'eau d'orge, ou de la ptisane ordinaire, ou autre decoction, comme le Medecin,

le trouuera bon, & sera la medecine faite; au lieu du syrop violat, on y dissoudra vne once de syrop de roses pasles, & le ius d'vn bon limon.

Autre medecine pour les delicats.

Prenez demie once de sené & vne dragme de semence de fenoüil verd, prenez aussi vne once de casse fraischement tiree auec ses grains, mettez le tout tremper toute la nuict dans quatre onces de ptisane, le lendemain matin on leur fera prendre vn bouillon, puis on les passera & exprimera par l'estamine, dilayant par apres dans ladite expression vn ius de limon, & sera la medecine faite, laquelle refroidie on la prendra aussi-tost.

Autre medecine laxatiue.

Cette medecine reuient a 5. sols.

Prenez demie once de sené, & le poids d'vn escu de graine d'anis verd, faites-les bouillir vn bouillon dans suffisante quantité de ptisane, passez & exprimez dedans ce qui sera exprimé, dilayerez demie once de catholicon double, de rheubarbe fidelement preparé, vne dragme & demie de diaphœnic, & vne once de syrop de roses pasles, & sera la medecine faite.

Autre medecine laxatiue agreable.

Prenez demie once de sené, vne drag-

me de fenouil verd, ou d'anis verd, faites les infuser toute la nuict dans vne decoction d'ozeille ou ptisane commune, ou laict clair clarifié, le lendemain matin les passerez, sans chauffer, par vn linge delié, & dedãs ce qui sera passé & exprimé, dissoudrez vne once de syrop violat, ou autant de syrop de limons, ou suc de limons. *Ladite medecine reuient à 1 s. 6. den.*

Medecine pour gens robustes.

Prenez demie once de sené auec l'anis verd, faites les infuser toute la nuict dans la ptisane ou autre decoction que le Medecin iugera à propos; exprimez les, & dedans l'expression dilayez le poids de trois escus, ou demie once de l'electuaire diacarthami, auec vne once de syrop de roses pasles. *Cette medecine a 12. sols.*

Medecine laxatiue pour personnes debiles.

Penez le poids de deux escus de sené, & le poids de demy escu de graine de fenouil, le poids d'vn escu & demy de bonne rheubarbe decouppee en petits morceaux. Mettez les ensemble dans vne escuelle, versant dessus suffisante quantité de ptisane chaude, pour les faire tremper toute la nuict. Le lendemain vous les ferez bouillir vn bien peu, les passant par *Cette medecine a 8 sols.*

apres par l'estamine auec mediocre expression, dedans laquelle dissoudrez le poids de deux, trois escus, ou demie once de sucre en poudre, pour rẽdre ladite medecine plus agreable, & la prendrez deux heures auant le bouillon.

Medecine laxatiue pour les petits enfans en nourrice.

Cette medecine à 6. sols. Prenez demie once de syrop de cichoree, composé auec rheubarbe: faites-luy prendre seul, ou dilayé auec deux fois autant de ptisane.

Cette medecine à 1. sol 6. den. Ou faites tremper toute la nuict le poids d'vn escu de sené dans vn peu de ptisane ou eau sucree, chaude, puis la passerez, & luy baillerez.

Cette medecine à 4. sols. Ou ferez tremper toute la nuict le poids d'vn escu de bonne rheubarbe decouppee en petits morceaux dans de l'eau sucree ou ptisane, comme a esté dit du sené: le lendemain la passerez & exprimerez vn petit, & vous la donnerez.

Maniere de preparer bol de casse.

Ce bol de casse à 16 sols. PRenez vn quarteron & demy de bonne casse en baston, mondez & passez-la sur la fumee de la decoction de graine d'anis verd, ce qui se fera de telle façon.

Prenez demie once de graine d'anis

verd, faites-la bouillir dans vn poeslon vn ou deux bouillons, auec vn demy septier d'eau : apres versez le tout dans vne escuelle, mettant dessus le sas à monder & passer la casse, sur lequel la moelle & les pepins d'icelle auront esté mis : ce faict vous passerez au trauers dudit sas la moelle susdite, laquelle vous recueillerez puis apres auec vne cuillier, & en ferez morceaux que prendrez en forme de pruneaux sinapisez & couuerts de sucre fin en poudre, ou enueloppez dans du pain à chanter, ou oublies mouillees dans de l'eau seule, ou eau vinee. Vn quart d'heure ou demie heure apres, vous prendrez vn bouillon maigre, ou vn premier bouillon de chair, peu salé, ou le bouillon de sené qui en suit.

Il y aura vne once & demie de casse.

Le soir auparauant vous mettrez tremper toute la nuict le poids d'vn escu & demy, ou de deux escus de bon sené, auec le poids de demy escu de graine de fenouil verd, dans deux ou trois cuillerees d'eau, & autant de ius de citron.

Ce bouillō de sené à 2 sols.

Le lendemain matin vous passerez par vn linge, & exprimerez doucement ledit sené, & ce qui sera passé vous le dissoudrez dans vn des bouillons susdits. Trois

heures apres on dejeunera, gardant la chambre ledit iour.

On peut mesler auec ladite moelle de casse le poids d'vn escu de bonne rheubarbe mise en poudre, auec le conseil du Medecin.

Notez. Notez, que l'on monde la casse sur la fumee de la decoction de graine d'anis, & au defaut d'iceluy de fenouil verd; parce que estant flatueuse elle engendre des tranchees & coliques, mesme elle enuoye ses vapeurs au cerueau qui excitent quelque fois mal de teste à ceux qui y sont suiets.

Bol de casse pour purger & rafraischir les reins.

Ce bol de casse à 16. s'il y aura vne once & demie de casse.

VOus moderere z& passerez vn quarteron & demy de bonne casse en baston comme a esté dit; meslez auec ladite moelle de casse le poids d'vn escu de poudre de reglisse, puis en ferez morceaux que prendrez l'vn apres l'autre dans vne cuillier, & demie heure apres prendrez vn des bouillons susdits, dans lequel dissoudrez le ius d'vn bon limon.

Bol de casse auec therebentine pour gonorrhee.

PRenez la moüelle d'vn quarteron & demy de bonne casse en baston, dans

icelle meslez auec le bout d'vn cousteau ou spatule de bois le poids d'vn ou deux escus de bonne therebentine de Venise non lauee: vous en ferez morceaux que prendrez enueloppez dãs des oublies, comme a esté dit, demie heure apres prẽdrez vn bouillõ maigre assaisonné d'herbe, racine aperitiues, & refregeratiues, dans lequel on exprimera le ius d'vn bon citron ou limon. *Ce bol de casse à 16. sols.*

Autre bol de casse.

Prenez la mouëlle tiree d'vn quarteron de casse en baston, auec icelle meslerez le poids d'vn escu & demi, ou deux escus de diaprunis solutif, & ferez morceaux que prendrez, comme dessus, deux heures auant le bouillon. *Cette casse 12. sols.*

Bols pour les petits enfans en nourrice

Prenez le poids de trois escus de mouelle de casse fraichement tiede, & la faites prendre à l'enfant en forme de boüillie, à chaque d'ayee luy donnant à tetter, afin de luy faire aualer. *Cette casse 4. ou 5. s.*

Bol pour les pauures.

Prenez vne once & demie de l'electuare lenitif fidellement dispensé, & en faites morceaux que prendrez vn quart d'heure auant le bouillon maigre. *Ce bol à 7. sols. 6. den.*

Autre bol pour les pauures.

Prenez vne once de catholicon double de rheubarbe, deux dragmes de diaprunis laxatif, meslez-les ensemble auec le bout d'vn cousteau, & en faites morceaux que prendrez deux heures auant le bouillon maigre.

Autre bol pour les pauures.

Ce bol a 7 sols 6. d.

Prenez vne once de l'electuaire lenitif, le poids d'vn escu & demy, ou de deux escus de diaprunis laxatif, ou autant de diaphœnic, meslez les ensemble auec le bout d'vn cousteau, ou auec la petite spatule, & ferez morceaux que prendrez deux heures auant ledit bouillon.

Maniere de faire vomitoires.

Notez.

NOtez que le propre temps d'vser de vomitoires seurement, & à l aise, est quand l'estomach est plein de viãdes, c'est à dire, apres auoir mangé, cela facilitant grandement la difficulté du vomissement, & purgeant mieux ; lesdites viandes amenant quant & soy les humeurs mauuaises qui sont au fonds de l'estomach.

Vomitoire commun.

Ce vomitoire a 1. s. 6. den.

Prenez douze cuillerees d'eau tiede, & trois ou quatre cuillerees d'huyle d'oliue, ou vne ou deux onces de beurre frais fon-

du, meslé les, & les beuuez, mettant quelque temps apres le doigt en la bouche, en cas que ledit vomitoire demeuraſt trop long temps à operer.

Autre vomitoire.

Prenez trois ou quatre raues ou reſforts bien nettoyez, & concaſſez, demie once de ſemences de mauues auſſi concaſſees, faites les bouillir dans vne chopine d'eau, qui reuienne à vn demy ſeptier coulé, dās lequel meſlerez huyle ou beurre frais fondu, & en vſez. *Ce vomitoire a 2. ſols.*

Vomitoire plus fort.

Prenez ſept ou huict fueilles vertes de cabaret, pilez les dedans vn mortier, & tirez-en le ſuc, lequel meſlerez auec deux ou trois fois autant de vin blanc ou eau d'orge, & le beuuez tiede. *Ce vomitoire 1. ſol.*

Autre vomitoire.

Prenez demie once de la racine dudit cabaret, appellé *azarum*, nettoyee & concaſſee, faites-là bouillir dans vne chopine d'eau d'orge qui reuienne à vn demy-ſeptier, puis y adiouſtez huyle ou beurre frais fondu, comme a eſté dit, & en faites vomitoire. *Ce vomitoire a 2. ſols.*

Maniere de faire maſticatoires.

Ce maſticatoire à 6. den.

LE plus ordinaire & plus facile de tous, eſt de prendre du maſtic entier, maſchez-le ; & à meſure que la pituite tombera du cerueau en la bouche, la faudra cracher ; cela ſe doit faire au matin à ieun.

Autre maſticatoire,

Ce maſticatoire à 4 ſols.

Incorporez ledit maſtic auec de la cire fonduë, & tant ſoit peu d'huyle auec poyure, pyrethre, & ſtaphiſacre pulueriſez, & en faites pilules, prenant vne d'icelles la maſchant, comme a eſté dit, pour attirer plus amplement les humiditez du cerueau.

Autre maſticatoire.

Ce maſticatoire a 3. ſ. 6. d.

Prenez poiure & pyrethre, de chacun le poids d'vn eſcu & demy, mettez-les en poudre, & les incorporez auec le bon miel, & en faites morceaux de groſſeur d'vne febve, leſquels ferez ſeicher à l'ombre; & quand ils ſeront ſecs, en prendrez, & vſerez comme deſſus.

Maniere de faire gargariſme.

Ce gargariſme 1. ſ. 6. den.

PRenez ptiſane ordinaire ci-deſſus deſcrite, lauez en, & gargariſez la bouche & la gorge tiedement, y meſlant ſi vous voulez auec vn demy-ſeptier, vne once de

bon miel commun.

Autre gargarisme.

Prenez vne chopine d'eau d'orge, auec iceile meslez ce qu'il faudra de bon vinaigre, comme deux ou 3. cuillierees pour le faire en forme d'oxycrat, & en vsez. *Ce gargarisme a 8. den.*

Autre gargarisme.

Prenez vne poignee d'orge bien espluchee & lauee, aigremoine, plantin, roses de Prouins seiches ou nouuelles, de chacune vne poignee, netoyee aussi lesdites herbes, & les laués, puis faites les bouillir auec vne pinte d'eau, ayant premierement mis l'orge seul bouillir deux ou trois bouillons auant les herbes, que la decoction reuienne à vne chopine coulee: dans laquelle dilayerez cinq ou six cuillerees de bon miel, ou autant de syrop de meures, & en vsez. *Ce gargarisme a 3. ou 4. sols.*

Gargarisme adoucissant la bouche & la gorge.

Prenez vingt-cinq ou trente amandes douces, pelées, pilez, & broyez les dans vn mortier de marbre ou de bois, y versant petit à petit, en la broyant, vn bon demy septier d'eau chaude, les laissant apres tremper sur les cendres chaudes, dans vne escuelle l'espace d'vne demie *Ce gargarisme a 2. sols.*

heure, puis paſſez les par vn linge bien blanc & delié, en exprimant mediocrement leſdites amandes, laiſſant par apres refroidir ce qui aura eſté paſſé pour en vſer. Vous y pourrez, ſi vous voulez, pour rendre ledit gargariſme plus agreable, adiouſter du ſucre.

Gargariſme anodyn pour les pauures.

Faut faire gargariſme auec laict de vache tiede.

Gargariſme aſtringent & repercuſsif.

Ce gargariſme a 8. ou 9. ſols. Prenez vne poignee d'orge, plantin, polygonium, ozeille, de chacun vne poignee, roſes rouges demie poignee, faite le tout bouillir ſelon l'ordre dans ſuffiſante quantité d'eau, qui reuienne à vne chopine coulee, dans laquelle diſſoudrez deux ou trois onces de ſyrop de meures; & ſera le gargariſme duquel vſerez.

Maniere de faire & preparer emulſions. Emulſion pour rafraichir les reins, & pour l'ardeur d'vrine.

Chaque priſe a 5. ſ. PRenez deux onces d'amandes douces, pelees, que mettrez dans vn mortier de marbre, leſquelles pillerez & broyerez bien auec vn pilon de bois, y adiouſtant encores vne once & demie des quatre groſſes ſemences froides mondees,

que pilerés & broyerés aussi auec, en versant petit à petit du laict clair ou ptisane, ou eau d'orge chaude, iusques à la quantité de trois demis septiers, c'est à dire, vne liure, & demie, puis passerés le tout par l'estamine ou linge blanc & delié, & l'exprimerés. Dedans ce qui aura esté passé dissoudrés vne once ou vne once & demie de sucre fin, deux onces de ius de limons, & au lieu dudit ius de limons & sucre, quatre ou cinq onces de syrop de limons, & sera l'emulsion faicte, que prendrés en trois prises, trois heures apres manger, & deux heures auant. Que si l'ardeur & chaleur des reins estoient si grandes, vous pillerés & broyerés auec lesdites amandes & semences; demie once de semence de pauot, ou le poids de deux dragmes de semence de laictuës, & autant de pauot.

Notés que quand vous y mettrés lesdites semences, il faut les piler & broyer premier dans le mortier; meslant auec pour mieux faire vn peu d'eau ou ptisane chaude, & puis on adioustera les amendes & semences, comme dit est; ou ferés mieux de telle façon: *Notez.*

Prenés deux onces des quatre grosses

ſemences froides frais mondees, que ferez bouillir deux ou trois bouillons dans demie liure d'eau pour les mollifier, puis eſcoulerez l'eau, & les mettrez dans le mortier de marbre, & pilerez treſbien auec le pilon de bois les reduiſant en paſte, en apres y adiouſterez vne once & demie d'amandes douces pelees, que pilerez auſſi auec, de telle façon. Cela fait, y verſerez peu à peu vne bonne pinte ou deux liures d'eau d'orge chaude, dans laquelle on aura fait bouillir vn bouillon, trois onces de bon ſucre rompu en petits morceaux, puis paſſerez & exprimez le tout par l'eſtamine blanche & nette, ce qui ſera paſſé & exprimé, ſera l'emulſiõ de laquelle on vſera. Si on veut, on y aiouſtera deux ou trois onces de ſuc de limons, & ſi vous voulez y mettre de la ſemence de pauot blanc, vous la ferez bouillir quant & quant leſdites ſemences froides, puis les pilerez enſemble dans ledit mortier, puis y adiouſterez auec les amandes pelees, faiſant ainſi comme deſſus.

On ne troune pas touſiours &

Maniere plus facile & qui ſe fait ordinairement.

Prenez demie once de ſemences de courge, autant de ſemence de melon, autant

autant de concombres entieres, mettez-les dans le mortier de marbre auec vn peu d'eau chaude, & les pilez & broyez tres-bien, puis y adiousterez les deux onces d'amandes douces pelees, que pilerez & broyerez auec, versant petit à petit du laict clair, ou ptisane, ou eau chaude, iusques à la quantité de trois demis septiers, puis passerez le tout, & dissoudrez ce qui a esté dit au chapitre cy-dessus.

tout des semences mondees, & si on les veut monder, faut du temps, partant on les prend non mondees.

Autre maniere de faire emulsions.

Prenez vne poignee d'orge commune, nettoyee & lauee, que vous enfermerez dans vn linge blanc, net & delié, six onces de semences froides, lesquelles ferez bouillir dans neuf ou dix liures de bonne eau commune, que ladite decoction reuienne à quatre liures coulees, vous mettrez à part ladite decoction, ietterez le nouët d'orge, & lesdites semences mollifiees seront mises dans le mortier de marbre; & estans demy pilees auec le pilon de bois, on y adioustera six onces d'amandes douces pelees, pilant si bien le tout ensemble, que le tout reuienne en paste bien molle ou bouillie, y versant quelquefois pour ce faire en pilant de ladite decoction tiede. Cela estant on y ver-

Chaque prise reuient à 5 sols.

ſera le reſte de ladite decoction que l'on aura réchauffee, & meſlerez bien le tout enſemble, puis le paſſerez, & exprimerez par vne eſtamine blanche & nette, (qui ne ſeruira qu'à cela, & aux laicts d'amandes,) & dedans ce qui aura eſté paſſé, on diſſoudra quatre onces de bon ſucre, & dix onces de ſuc de limons, leur faiſant prendre vn petit bouillon dans la baſſine, & ſera l'emulſion faite, que mettrez dans vne bouteille de verre nette, ou de terre, pour en vſer à chaquefois, à la quantité de demy ſeptier ou demie liure.

Maniere plus facile.

Prenez demie once de ſemence de courges, autant de celles de melon, & autãt de celles de concombre, mettez les bouillir dans deux ou trois liures d'eau, afin de les mollifier, pour puis apres les mieux piler, eſcoulez le reſte de la decoctiõ que ſerrerez à part, mettez leſdites ſemences mollifiees dans ledit mortier de marbre, & eſtans demy pilees, adiouſtés-y auec, deux onces d'amandes douces pelees, les arrouſant par fois en les pelant d'vn peu de ladite decoction tiede, pour reduire le tout en conſiſtance de bouïllie, comme dit eſt, ce

qui estant on y versera le laict clair clarifié, ou de ladite decoction ou eau chaude, iusques à la quantité d'vne liure & demie; c'est à dire, trois demis septiers, & ayant bien meslé le tout auec ledit pilon de bois, on le passera & exprimera par ladite estamine, ou à faute d'icelle par vn linge blãc, net, & delié, y adioustant vne once & demie de sucre, & deux onces de ius de limons, ou, comme dit est, au lieu de sucre & suc de limons, faisant prẽdre vn bouillon dans vn plat sur le réchaud ou dans la bassine.

Maniere de faire l'aict d'amandes.

Prenez trois ou quatre onces d'amandes douces pelees, pilez & broyez les très-bien, dans vn mortier de marbre, auec vn pilon de bois, les arrousant peu à peu auec eau bouillie, iusques à vne bonne chopine, puis passerez le tout par vn linge blanc & delié, exprimez fort lesdites amandes, puis mettez ce qui sera passé dans vn petit pot de terre vernissé, ou dans vn plat sur vn rechaud, auec vne once de sucre fin, & deux ou trois grains de sel, si l'on veut pour luy donner goust

meilleur, le faiſant puis apres bouillir à petit feu, & ſans fumee, le remuant touſiours auec vne cueiller l'eſpace de quelque temps, en ſorte que ledit laict d'amande ne ſoit ny trop eſpais, ny trop clair : retirez-le du feu, & le verſez dans vne eſcuelle, le prenant à l'heure du dormir, qui ſera ſur les neuf à dix heures du ſoir.

Il y en a qui au lieu d'eau commune vſent d'eau d'orge ou ptiſane, mais il ſemble qu'elles rendent le laict d'amandes roux, qui pourroit eſtre deſagreable à vne perſonne delicate.

Il y en a auſſi qui broyent & pilent auec leſdites amandes vne mie de pain blanc pour le rendre plus blanc & nourriſſant; ce que l'on peut faire.

Auſſi aux grandes chaleurs de reins, ou pour exciter le dormir, on pilera auec les ſuſdites amãdes le poids de trois eſcus ou dauantage de ſemence de pauot, mais que ce ſoit auec conſeil : & alors faudra piler ladite ſemence auant les amandes, y adiouſtant apres leſdites amandes.

Maniere de faire laict d'amandes, auec de la graine de pauot blanc.

PRenez deux ou trois dragmes, ou demie once, si le mal le requiert, de semence de pauot blanc, faites-les bouillir deux ou trois bouillons dans vne liure & & demie d eau, afin qu'elles se mollifient, apres versez le tout dans le mortier de marbre : cela fait on versera, en enclinant ledit mortier, la decoction seulement dans vn plat, ou autre vaisseau net, laquelle on serrera à part, puis on pilera la graine de pauot demie heure dans ledit mortier, auec le pilon de bois, y adioustant estant pilee, deux ou trois onces d'amandes douces pelees: le tout estãt bien pilé & broyé, on y adioustera pour le rendre plus blanc & nourrissant, la mie d'vn pain blanc de deux liards, y versant quelquesfois en pilant vn peu de ladite decoction, pour rẽdre le tout comme en bouillie: cela fait, on y versera peu à peu le reste, ou ce qu'il faudra de ladite decoction chaude, broyant & meslant le tout bien ensemble auec le pilon : estans bien meslees & dilayees, on les passera & exprimera par ladite estamine ou linge blanc, & dedans ce qui sera passé on y

Ce laict d'amande reuient à 5. sols.

mettra vne once de bon sucre, deux ou trois grains de sel, & fera t'on bouillir deux ou trois bouillons dans vn plat sur vn réchaud, puis on le tirera, & le baillera moderement chaud à l'heure de dormir, sçauoir est, à neuf ou dix heures.

Maniere de faire orge mondé.

C'et orge mondé reuient a 4. sols.

PRenez vne ou deux onces d'orge mondé, & si vous voulez, demie once des quatre semences froides, concassees dans le mortier, faites-les boüillir auec quatre liures d'eau dans vn pot de terre vernissé à petit feu clair, l'espace de trois ou quatre heures (car alors ledit orge sera creué) qu'il ne demeure qu'vne bonne escuelee de decoction, que coulerez par vn linge blanc, sans exprimer ledit orge. En apres, prenez trois ou quatre onces d'amandes douces, pelees, pilez & broyez les dans vn mortier de marbre, y versant petit à petit ladite decoction chaude, puis repassez par ledit linge ou estamine blanche, les exprimant mediocrement; & ce qui sera exprimé le mettrez dans vn pot de terre vernissé, auec vne ou deux onces de sucre fin le faisant bouillir vn bouillon, pour le donner à prendre sur les neuf à dix heures du soir.

C'est a dire vne liure.

Quelquesvns expriment fort ledit orge cuit, les autres ne l'expriment point, comme a esté dit.

Maniere de faire tablettes de ſucre roſat.

PRenez demie liure de bon ſucre bien blanc & fin, quatre onces d'eau roſe, mettez le tout dans vn poëſlon, & faites cuire à petit feu & clair en conſiſtance deuë & conuenable, laquelle conſiſtance vous cognoiſtrez premierement en enleuant vn peu dudit ſucre cuit auec la ſpatule, il ſe fait vn filet delié, lequel retombant dans le poëſlon qu'aurez tiré du feu, il demeure en meſme conſiſtance ſur la ſuperficie de ladite cuiſſon, & ſi peu qu'il en reſtera à la ſpatule s'endurcira. Secondement, en mettant vn peu auec la ſpatule ſur vne aſſiette, le laiſſant refroidir, il s'endurcira, & on l'enleuera ſans qu'il tienne à l'aſſiette. Tiercement, en iettant vn peu ſur la terre, & auſſi toſt le releuerez, il ne tiendra à la terre, comme a eſté dit ſur l'aſſiette. Cela eſtant ainſi, tirez-le hors du feu, & laiſſez le refroidir vn petit, puis iettez-le ſur le marbre ou table bien polie, ſur laquelle vous aurez ſoupoudré vn peu de

farine d'amidon par vn linge bien blanc, delié, clair, & formerez lesdites tablettes.

Maniere de faire bandeau pour les douleurs de testes, causees du froid.

Cebãdeau à 5. sols. PRenez fueilles de sauge, romarin, betoine, melisse, de chacune vne demie poignee, faites le tout bouillir dans du vin blanc, ou moitié eau & vin, puis le tout bien éboüilly, pilez-le dans vn mortier & l'enueloppez entre deux linges, & en faites bandeau qu'appliquerez chaud sur le front & les tempes.

Frontal ou bandeau pour reposer.

Cebãdeau reuiẽt à 2. ou 3. sols. Prenés betoine, roses rouges, nenuphar, violiers, le tout sec de chacun vne pincee, semence de pauot blanc, laictues, de chacun le poids d'vn escu ou deux, mettez les dãs le mortier pour les reduire en poudre, commençant aux semences de pauot & laictues, puis les fueilles & fleurs, laquelle poudre vous incorporerez auec oxyrrhodin, & ferez frontal entre deux linges qu'appliquerez, comme a esté dit cy-dessus. Vous pouuez aussi incorporer ladite poudre auec onguent rosat de Mesué.

Autre bandeau rafraichissant, & pour faire reposer.

Prenez roses de Prouins, seiches ou nouuelles, ou celle des pains de roses distilees qui n'auront point esté bruslees, vne bōne poignee. Mettez-les dans le mortier auec vne cuilleree ou deux d'oxycrat tiede, broyez le tout ensemble, que la mixtion soit humide, puis la mettez entre deux linges, & en ferez vn frōtal, que poserés tiede sur le front & les tempes à l'heure du dormir, ou en autre temps, selon l'aduis du Medecin; & s'il y a des laictues fraisches, ou pourpier, on en meslera vne demie poignee que broyerez auec lesdites roses. *Ce bādeau reuiēt à 1. sol 6. den.*

Autre bandeau pour le mesme.

Ou prenez vn pain de roses, coupez-en auec des ciseaux vn morceau du moins bruslé, à la largeur & longueur d'vn bandeau qui s'estēde sur le front & les tempes: Faites le tremper dans vn plat sur les cendes chaudes, auec enuiron la moitié ou plus d'vn demy septier d'oxycrat: En apres mettez-le entre deux linges blācs, & l'appliquez comme a esté dit. *Ce bādeau reuiēt à 6. deners.*

Autre bandeau pour le mesme.

Ou frotez le front & les tempes auec l'onguent appellé populeum quelque es-

pace de temps, puis mettez par dessus le bandeau cy-dessus ordonné, ou linge en double trempé dans l'oxycrat tiede, lequel linge vous exprimerez deuant que de l'apliquer. La maniere de faire l'oxycrat sera décrite maintenant.

Cebãdeau a 1. sol.

Maniere de faire l'oxycrat.

L'Oxycrat est composé de vinaigre & d'eau: or parce que le vinaigre n'est pas tousiours de mesme force (car il y en a de bien fort, de foible, & de mediocre:) il est difficile de prescrire iustement la quantité de vinaigre à l'eau; ioint aussi que les parties du corps, & les maladies sont quelquesfois dissemblables, sur lesquelles il faut vser dudit remede plus fort ou plus foible: mais ordinairement on fait l'oxycrat de telle façon. Meslant sur six parts d'eau vne partie du vinaigre commun, les autres meslent autant de vinaigre auec l'eau qu'il se pourroit boire, ne laissant aucune excessiue saueur acre à la bouche & à la gorge, ce qui me semble le meilleur.

Maniere de faire l'oxyrrhodin.

Cét oxyrrhodin a 4. sols.

PRenez quatre cueillerees de bonne huyle rosat, deux cuillerees d'eau rose, & vne cuilleree de bon vinaigre,

meſlez le tout enſemble, voila l'oxyrrhodin faict. Et quant vous en voudrez vſer, mettez-le chauffer dans vne eſcuelle, & en frottez tiede la partie, oppoſant par deſſus vn linge ſec trempé dans ledit oxyrrhodin ou oxycrat tiede.

Autre oxyrrhodin.

Prenez trois onces, c'eſt a dire ſix cueillerees d'huyle roſat, & vne demie once; c'eſt à dire, vne cueilleree de bon vinaigre, meſlez les enſemble pour en vſer comme deſſus. *Cét oxyrrhodin a 3. ſols 6. den.*

Maniere de faire Hydreleum.

LEdit Hydreleum ſe fait meſlant auec ſix parties d'eau vne d'huyle.

Maniere de faire Epithemes.

Epitheme rafraichiſſant les parties intemperees de chaleur.

PRenez vne chopine d'oxycrat cy-deſſus deſcrit, mettez-le chauffer ſur vn réchaud mediocrement, puis trempez dedans des linges en double, & les ayant exprimez, les appliquerez tiedes ſur les parties intemperees, y eſtendant par deſſus vn autre linge ſec en double, de peur de mouiller la chemiſe ou linceux, rechãgeant leſdits linges, & en remettant d'autres trempez dans ledit oxycrat, quãd ils ſe *Cét epitheme a 6. den.*

commenceront à ſeicher ou refroidir.

Cette maniere d'epitheme eſt de peu de frais, mais il eſt de grande efficace, comme l'on void tous les iours par experience, eſtant meilleur & plus naturel que les epithemes faits auec eaux diſtillees (leſquelles ont encores de la chaleur en ſoy, outre l'eſtrange qu'elles acquierent par la diſtillation) & poudres, qui ſont de nulle efficace, & ſe vendent bien cher.

Epitheme rafraiſchiſſant & corroborant les parties eſchauffees du ventre aux fiévres continuës.

Cét epitheme à 3. ſ.

Prenez chicoree ſauuage auec ſa racine, agrimoine, pourpier, plantin, endiue, de chacune vne bonne poignee, vne demie poignee de roſes de Prouins, faites-les bouillir chacun à ſon ordre dãs trois chopines d'eau, ayans eſté premierement nettoyees & lauees, qui reuiennent à trois demy ſeptiers coulez, dans leſquels démelerez cinq ou ſix cueillerees de bon vinaigre roſat, ou autre bon vinaigre : & ſera l'epitheme fait, qu'on appliquera ſur tout le ventre auec linges doubles, les renouuelant, comme dit eſt.

Epithemes pour mettre sur la region du cœur aux fiévres pourprees, malignes & pestiferees.

PRenez de l'escorce de citron, nouuelle ou seiche, coupez-là en petits morceaux, la faisant tremper vne ou deux heures dãs vne chopine d'eau rose sur les cendres vn peu chaudes, puis passez par vn linge blanc, & dedans ce qui sera passé mélerez le ius d'vn citron ou limon, & sera l'epitheme fait, duquel la region du cœur sera fomentee tiedement trois fois le iour auec linges doubles trempez en iceluy, les y renouuellant quand sera besoin.

Cét epitheme reuient à 6. sols auec la theriaque.

Autre epitheme pour le mesme.

Prenez deux poignees de l'herbe, dite la royne des prés, autant de scabieuse, autant de l'herbe morsus diaboli, semences de citron, chardon benist & d'ozeille concassees, de chacune vne demie once. Nettoyez & lauez lesdites herbes, & les mettez bouillir dãs vne pinte de bonne eau, y adioustant vn peu apres lesdites semences, que ladite decoction reuienne à vne bonne chopine coulee, dans laquelle dissoudrez le ius d'vn bon limon, & deux ou trois cueillerees de vinaigre rosat, & sera l'epitheme fait, duquel vous vserez comme dessus.

Cét epitheme a 2. sols.

Epithemes pour les intemperies froides du cœur

Ce epithe me a 2. sols.

PRenez bon vin odoriferant, comme de celuy d'Orleans, ou de Bourgongne, ou autre bon vin, vn demy septier ou dauantage, faites le chauffer, & estant chaud, trempez petits linges deliez en deux ou trois doubles, desquels ayant estué la region du cœur, les appliquerez, exprimez & chauds, les rechangeant quand ils commenceront à refroidir.

On peut vser de mesme façon d'eau de vie, au lieu du vin, mais auec l'aduis du Medecin.

Maniere de faire sternutatoires.

Ce sternutatoire a 3. den.

PRenez vn peu d'hellebore blanc, ou euphorbe mis en poudre, soufflez en vn petit dans les narines auec vn petit tuyau de plume.

Maniere de faire fumee ou parfums.

Parfum excellent pour donner bonne odeur en vne chambre, & contre le mauuais air.

Ce parfum a 3. sols.

PRenez six cuillerees ou dauantage de bonne eau rose, dix ou douze cloux de girofle concassez, & trois ou quatre petits morceaux de pelure ou escorce de citron ou d'orange, mettez le tout ensemble

dans vne escuelle sur vn rechaud, dans lequel ait esté mis vn petit de feu, & le mettez au millieu de la chambre, ou autre lieu que desirerez parfumer, il s'esleuera vne vapeur fort agreable qui parfumera le lieu, & chassera le mauuais air.

Autre parfum.

Prenez sept ou huict cueillerees de vinaigre rosat, ou autre bon vinaigre, quatre ou cinq morceaux de pleure de citron, douze ou quinze cloux de girofle concassez: mettez le tout dans vn plat sur vn réchaud comme dessus. *Ce parfum a 1. sol 6. den.*

Ce dernier parfum n'est pas si odoriferant que le premier; mais toutes fois il est fort bon.

Notez qu'il ne faut faire bouillir lesdites compositions, ains seulement mettre sur autant de feu qu'il sera necessaire pour resoudre la liqueur doucement en vapeur.

On fait pareillement pour diuerses maladies diuerses sortes de fumees & parfums, sçauoir est, de decoctiõs de racines, herbes, fleurs, semences, de gommes, sucs & autres, lesquels quand ils seront necessaires, le Medecin vous enseignera à faire auec grande facilité & peu de frais.

Maniere de preparer fomentations & sachets.

Fomentation pour la pluresie.

PRenez mauues, guimauues, parietaire, sauge, hyssope, violiers de Mars; fleurs de camomille, melilot, de chacun vne poignee: nettoyez lesdites herbes & fleurs, & les laués, puis les hachés, les mettant bouillir dans vn pot de terre ou chauderon, auec suffisante quantité d'eau. Sur la fin de la decoction, vous y adiousterez vn demy septier de bon vin blanc subtil: en apres passez le tout & l'exprimez, mettant ladite decoction dans vn pot de terre, & dans icelle moyennement chaude tremperez vne esponge ou linge en double, duquel vous fomenterés chaudement la partie malade. Puis l'ayant exprimee, l'appliquerez chaude sur ladite partie, la renouuellant quand elle commencera à se refroidir.

Sachets pour la mesme maladie.

Prenez lesdites herbes & fleurs preparees, c'est à dire, nettoyees, lauees & hachees, adioustant auec, si vous voulez, vne once de semence de lin, & autant de fœnugrec, concassez, & enfermez le tout dans deux sachets de vieille toile blãche & nette,

te, de la largeur & longueur que le Medecin aduisera, lesquel contre pointerez auec fil, & les ferez bouillir dans du laict, ou de l'eau, puis ayant fomenté & estuué ladite partie auec ladite decoction, en appliquerez vn d'iceux chaud;& exprimé sur la partie dolente, le renouuellant de l'autre, quand il commencera à se refroidir.

Fomentation resolutiue.

Prenez mauues, guimauues, auec leurs racines, de chacune vne poignee; sauge, hyssope, de chacune deux poignees; fleurs de camomille & melilot, de chacune vne demie poignee, semẽces de lin, fœnugrec, anis & fenouil concassees, de chacune demie once: lesdits ingrediens bien preparez, comme dit est ci-dessus, ferez bouillir selon leur ordre dans suffisante quantité d'eau qui reuienne à trois demy septiers coulez: mettez la moitié d'icelle decoctiõ chaude dans vne vessie de porc, laquelle vous lierez par en haut, qu'appliquerez sur la partie dolente: rechangeant d'vne autre vessie remplie de l'autre moitié, quand la premiere commencera à refroidir, & la verserez dans vn poeslon pour la remettre par apres estant rechauffee dans la vessie quand l'autre sera refroidie.

Et si n'auez des vessies, vous prendrez des esponges ou linges en double, lesquels tremperez dans ladite decoction chaude, dont en fomenterez la partie, & apres estre exprimez les y appliquerez, les rechangeant comme dist est,

Si vous voulez faire ladite fomentation resolutiue auec sachets, il ne faut qu'enclorre lesdits ingrediens dans deux sachets de toile contre-pointez, & les faire bouillir, & en vser, comme dit est par ci deuant.

Fomentation anodyne.

PRenez trois demy septiers de laict bouilly : que vous appliquerez sur la partie, comme à la precedente fomentation.

Sachets resolutifs pour les pauures.

Chaque sachet à 1. sols.

Prenez trois ou quatre poignees de son, fricassez-les dãs vn poeslon, y versant dessus vn petit de vin parmy, de sorte que ledit son ne soit trop sec, & l'enfermez dans deux sachets de toile pour les appliquer l'vn apres l'autre chaudemẽt sur la partie.

Sachets pour la douleur d'estomach.

Ces deux sachets à 2. ou 3. sols.

PRenez vne poignée d'absythe, ou dauantage, hachee en petits morceaux, autant de roses de Prouins, enfermez les dans deux petits sachets de toile, contre-

pointez, les faisant bouillir ou dãs de l'eau ou gros vin, ou oxycrat, comme le Medecin verra bon estre; & les apliquez chauds sur les parties l'vn apres l'autre. Vous pourrez aussi adiouster de l'ysope.

Maniere de faire Cataplasmes.

Cataplasmes pour les apostemes & tumeurs.

Ce cataplasme qui est excellent à 2. ou 3 sols.

PRenez trois ou quatre poignees d'ozeille rõde ou longue, ostez en toutes les queuës, puis enueloppez les dans vne fueille de choux rouge, ou poiree, faites la cuire sous les cendres chaudes, & estant cuite la tirerez, & la mettant dans vne escuelle ou mortier, la broyant auec le pilon, y faisant puis apres fondre vn morceau de beurre frais ou sein doux, & voila le cataplasme fait Et pour vser.

Notez.

Prenez vne partie dudit cataplasme chaud, estendez-le sur le linge, & l'appliquez sur la tumeur, soit charbon, aposteme pestilentiel ou commun.

Ledit cataplasme ramolit, suppure, resoult, & bref est de peu de coust, mais son operation en est excellente, on le rechangera deux fois le iour, c'est à sçauoir, au matin & au soir.

Si aux charbons, bosses & malignes tu-

meurs, vous y voulez mesler de bonne

Notez. theriaque, vous le rendrez extremement propre.

Cataplasme remollitif.

Ce cataplasme reuient à 7. sols.

PRenez mauues, guimauues, auec leurs racines, absynthe, parietaire, violiers de Mars fleurs de camomille, melilot, de chacun vne poignee; vn oignon de lys, semence de lin & fœnugrec, de chacune vne once: nettoyez & lauez les herbes & racines, & concassez les semences, comme aussi l'oignon de lys. Mettez-les bouillir par ordre dans deux pintes d'eau, plus ou moins: iusques à ce que le tout soit bien esbouilly; puis passerez la decoction, si peu qu'il y en aura par vn saz, lesdits ingrediens restans dessus, lesquels écacherez & passerez, comme l'on fait la casse, pour en tirer la moelle; laquelle tiree, ferez fõdre auec icelle vn morceau de beurre frais, ou sein de pourceau, ou huyle commun: & sera le cataplasme fait.

Que si desirez adiouster audit cataplasme des farines d'orge, ou de froment, ou autre, faudra prendre la quantité que vous voudrez, laquelle dilayerez auec la decoction desdits medicamens, & ferez comme vne bouillie, que meslerez auec

ladite moelle, y adioustant, apres, lesdites graisses ou huyle.

Cataplasme, appellé le Cataplasme pour les gangrenes, & charbons pestilens.

PRenez beurre frais ou huyle d'oliue vn once, autant de bon miel, vn iaune d'œuf, & vn peu de farine de seigle ou froment, faites premierement fondre le beurre ou chauffer l'huyle, puis y dilayerez le iaune d'œuf & miel, & en fin la farine, & sera le cataplasme duquel vserez auec le conseil du Medecin. *Ce cataplasme à 3. sols.*

Maniere de faire linimens.

PRenez beurre frais vne once, canelle ou noix muscade en poudre, le poids d'vn escu, faites fondre le beurre dans vne escuelle, puis meslez ladite poudre, & sera le liniment fait. *Ce linimẽ à 2. sols.*

Autre liniment.

Ou prenez huyle rosat deux onces, le poids d'vn escu de canelle, & autant de cloux de girofle mis en poudre, meslez les ensemble, comme a esté dit. *Ce linimẽt à 3. sols.*

Si desdits linimens vous en voulez faire onguents, il faudra faire fondre auec ledit beurre, ou huyle, vn petit morceau de cire.

Onguent excellent pour la bruslure, d'vne bonne & charitable Damoiselle demeurant aux fauxbourgs de S. Germain des Prez.

PRenez pour vn sol de cire neufue mise en petits morceaux, pour vn sol d'huyle d'oliue, faites fondre la cire auec l'huyle, puis tirez les hors du feu, & meslez auec deux iaunes d'œufs durcis sous les cendres chaudes, & bien émiez, battez le tout ensemble quelque temps, il viendra en onguent.

Pour en vser, prenez vn peu dudit onguent froid, estẽdez le sur du linge, lequel n'en sera seulement que doré, car il n'en faut que bien peu, & l'appliquez sur la partie bruslee, & en peu de temps la douleur sera appaisee, & en continuant & rechangeant deux fois le iour, guerit sans laisser cicatrice aucune.

Ladite Damoiselle en a tousiours chez soy de prest, & en donne gratuitement à ceux qui luy en viennent demander.

Maniere de faire cerat rafraischissant de bonne odeur.

Ce cerat ainsi preparé à 1. sol.

PRenez vne once de cire blanche, & quatre onces d'huyle d'oliue, faites fondre la cire découpee en petits morceaux auec l'huyle, puis le laissez refroi-

dir; en apres lauez-les,& battez plusieurs fois, comme douze ou quinze fois auec eau belle & claire, en rechangeant tousiours d'eau nouuelle au prix que vous ietterez l'autre, iusques à ce que ledit onguẽt deuienne blanc comme neige, puis apres lauez-le encore trois ou quatre fois auec eau rose, pour luy donner bonne odeur, & le mettez dans vn pot de terre, ou autre vaisseau conuenable, y meslant auec de l'eau rose, afin qu'il soit plus rafraischissant, & de plus agreable odeur.

Maniere de faire collyre.

Collyre pour la gratelle prurigneuse des paupieres.

PRenez trois cueillerees de vin blanc, & autant d'eau, le poids d'vn escu d'aloes hepatique mis en poudre, meslez-le tout, & ferez collyre; dans lequel tiede tremperez linges deliez & doux, desquels vous estuuerez le mal, y laissant par apres dessus ledit linge en double trempé. *Ce collyre à vn sol 6. den.*

Collyre pour la douleur des yeux.

Prenez la grosseur d'vne petite febue de couperose, que mettrez en poudre dans trois ou quatre cueillerees d'eau claire, ou plus en vne petite sauciere, ladite couperose estant fondue, vous vserez de ladite eau de telle façon. *Ce collyre à 2. den.*

Prenez de cette eau auec le bout du doigt, & en mettez dedans le grand canthus de l'œil deux ou trois gouttes, deux ou trois fois le iour, clignotant alors vn peu l'œil, pour faire que ladite eau s'espande par tout l'œil.

Collyre refrigeratif, & corroboratif au commencement d'vne fluxion.

Ce collyre reuient à 2. ou 3. sols.

PRenez eau de plantin, & eau rose, de chacune trois ou quatre cuillerees, le blanc d'vn œuf frais, meslez & agitez les ensemble dans vn plat, & sera le collyre fait dans lequel tiede tremperez linges deliez en double ou simple, que poserez tant sur l'œil du malade, que sur le front, & alentour du mesme costé.

Vous pouuez aussi vser de ladite eau de plantin seule, ou de ladite eau rose aussi seule: ou des deux meslees ensemble tiedes, faisant comme dessus.

Maniere de faire vesicatoires.

Chaque emplastre reuient à vn denier.

PRenez mouches cantharides le poids d'vn escu, ou demy escu, mettez-les en poudre dans vn mortier, puis meslez ladite poudre auec le double de l'onguent appellé Basilicon, qu'il reuienne à consistence de cerat pour en vser.

Prenez vn peu de ladite confection, &

l'estendez sur vn peu de toile ou morceau de tafetas, & en faites emplastre, que poserez sur la partie, selon l'aduis du Medecin.

Autre vesicatoire.

Prenez le poids d'vn escu desdites mouches en poudres, incorporez les auec le poids de trois ou quatre escus de bon leuain en vn mortier, y adioustant vne demie cuilleree de bon vinaigre, & en vsez comme a esté dit. *Chaque emplastre à vn den.*

Autre vesicatoire.

Prenez le poids d'vn escu de bonne moutarde, le poids aussi d'vn escu de cantharides, mettez le tout en poudre, laquelle meslerez dans vn mortier auec demie once de bon leuain, & vne cueilleree de bon vinaigre, & en vsez comme dessus. *A vn den. l'ẽplastre Notez*

Soyez aduertis de bien faire escurer & lauer auec eau chaude le mortier & pilon, apres auoir mis en poudre lesdites cantharides, & en faites lesdites emplastres.

Des lauemens des pieds & iambes.

Maniere de faire lauement des pieds & iambes pour exciter le dormir.

PRenez huict ou dix laictues ou dauantage, ou cinq ou six poignees de fueil-

les de vigne, ou cinq ou six testes de pauot concassees, faites-les bouillir dans vn moyen chauderon, auec suffisante quantité d'eau, puis ayant bouilly trois ou quatre bouillons, verserez le tout dans vne grande terrine, & on lauera les pieds & iambes de cette decoction tiede l'espace d'vn bon quart-d'heure ou demie heure, commençant le lauement auec les ingrediens du haut des iambes en bas. Apres on enueloppera lesdites iambes & pieds auec vn linge vn peu chaud sans les essuyer, remettant le malade dans le lict pour reposer, laissant lesdites parties enueloppees, comme dist est.

Des bains.

CHacun sçait miantenant comme on preparè les bains d'eau tiede, & les demis bains: partãt ie n'en parleray point; Seulement diray-ie, que pour la guerison d'aucunes maladies, les Medecins ordonnent quelquesfois faire bouillir racines, herbes, semences, fleurs, & autres choses mettans lesdits ingrediens dans vn grand chauderon plein d'eau; & quand il seront bouillis, on verse la decoction & lesdits medicamens dans ledit bain preparé.

Touchant les bains secs ou estuues seiches peur exciter les sueurs, il y a plusieurs personnes en cette ville de Paris qui les preparent en leurs maisons auec grande commodité. Partant ceux qui en auront besoin, apres auoir consulté le Medecin, les iront trouuer.

Preseruatif singulier contre la peste.

IE vous donne vn souuerain preseruatif contre la peste, facile à faire, profitant à tous, & ne nuisant à aucun, lequel ferez chez vous à peu de frais.

Prenez vn citron entier & bien charnu, pesant quatre onces, lequel couperez en petites rouelles, que mettrez dans vn poeslon, auec huict onces d'eau de royne des prez, ou de chardon benist, ou de scabieuse, où de leur decoction pour le faire cuire, iusques à ce qu'il ne demeure que tant soit peu ou point de decoction, gardât bien qu il ne se brusle : C'est pourquoy on le remuera par fois auec vne spatule ou cueiller d'argent, apres sera ietté dans le mortier de marbre, & bien pilé auec le pilon de bois, iusques à ce qu'il reuienne en paste, auec laquelle y meslerez & broyerez tres-bien quatre onces de conserue de roses rouges, liquide ou molle, & vne dragme de bonne theriaque de

C'est vne herbe ainsi appellee.

Venise,& autant de confection d'hyacinthe. Le tout estant bien meslé, sera mis dãs vn pot de grez, ou de fayance,ou de terre vernissee,& pour en vser à ieun vne heure ou deux auant manger,le poids d vne dragme pour les grãds,& demy dragme pour les petits, & ce dans vne cuillier, auec vn peu de syrop ou suc de limons, ou de grenades acides, ou oxycrat, ou eau vinee, beuuant par dessus vn plein verre dudit oxycrat ou deau, auec quatre cueillerees de vin.

Pour les delicats on ne mettra point de theriaque,ni de confection de hyacinthe: mais on se contentera seulement du citron preparé, comme dit est, auec la conserue de roses.

Estat des vtensiles necessaires aux riches.

PRemierement, deux seringues auec leurs estuys, l'vne pour seruir à la maison auec deux canons d'yuoire, l'vn pour donner clysteres aux grandes personnes, & l'autre pour les petites.

Vn pot d'estain à mettre clystere pour le garder & faire chauffer lors que l'on le voudra donner.

L'autre seringue aussi auec deux canons de buys pour prester charitablement aux

pauures quand ils en auront affaire.

Deux eſtamines blanches longues d'vn bon quartier ou quartier & demy chacune, bien pourfilees à l'entour, l'vne deſquelles ſeruira ſeulement à paſſer les medecines, & l'autre les decoctions.

Au defaut deſdites eſtamines, on ſe pourra ſeruir de linges blancs & propres.

Deux ſas ou tamis, l'vn pour paſſer la caſſe, tamarinds, prunes, &c. & l'autre les decoctions, matieres de cataplaſmes, & autres choſes.

Vn poids de marc de ſeize once auec la balance & grains de leton pour peſer les medicamens.

Deux ſpatules de fer, l'vne d'vne moyenne grandeur, & l'autre petite.

Vne ſpatule de bois.

Vn moyen mortier de marbre auec vn pilon de bois.

Vn moyen mortier de métail auec ſon pilon de meſme matiere.

Vn autre petit mortier de meſme matiere auec ſon pilon.

Pour les pots de terre, chaudrons, coquemarts, poeſlons, pour faire les decoctions, ptiſanes, &c. chaque ménage en eſt pourueu : que s'il en eſt beſoin de quel-

qu'vn, alors le Medecin vous en aduisera.

Estat des medicamens necessaires aux riches.

VNe liure de bon sené de Leuant, le meilleur couste cinquante sols: l'once reuient à trois sols.

Quatre onces de bonne rheubarbe à 20. sols l'once, le poids d'vn escu, trois sols.

Quatre onces de bon agaric à dix sols l'õce, le poids d'vn escu, reuient à 1. sol. 6 d.

Deux liures de bonne casse, à quarante sols la liure.

Demie liure de bons tamarinds, 8 sols.

Vne liure de l'Electuaire lenitif, à cinq sols l'once.

Vne liure de catholicum double de rheubarbe à six sols l'once.

Quatre onces de Diaphenic à 6. s. l'once.

Quatre onces de Benedicte à 6 s. l'once.

Quatre onces de hieradiacolocynthidos à six sols l'once.

Quatre onces de diaprunis laxatif, à 6. sols l'once.

Demie liure de tablettes de diacarthami, à six sols l'once.

Les pilules ne cousteront que cinq sols chaque prise.

Quatre liures de bon miel commun à quatre sols la liure.

Vne liure de bon miel rosat à deux sols l'once.
Vne liure de miel violat 2.sols l'once.
Autant de miel mercurial, à 1.sol l'once.
Deux liures de sucre rouge, à cinq ou six sols la liure.
Trois ou quatres liures de sucre fin. à 16. sols la liure.
Demie liure de syrop de pauot simple, à trois sols l'once.
Vne liure de syrop violat, à 4.sols l'once
Vne boëte de syrop de capillaire de Montpellier, à seize sols.
Vne demie liure de syrop de coings, à trois sols l'once.
Vne demie liure de syrop de meures, autant.
Vne liure de syrop de roses pasles de neuf infusions à quatre sols l'once.
Demie liure de syrop cichoree, quadruplé de rheubarbe, à 10 ou 12.sols l'once.
Vn quart de boisseau d'orge cõmun, 3.s.
Vne liure d'orge mondé, 4 sols la liure.
Quatre onces de semẽce d'anis verd, 3.s.
Quatre onces de semence de fenouil verd, trois sols.
Vne liure de semence de lin, cinq sols.
Autant de semence de fœnugrec, 4.sols
Quatre onces de semence de melon,

deux sols six deniers

Quatre onces de semence de courge, deux sols six deniers.

Quatre onces de semence de concombre, deux sols six deniers.

Quatre onces de semence de laictuë, 3 s.

Quatre onces de semence de citrouille, deux sols six deniers.

Autant de semence de pauot, trois sols.

Autant de semence de chardon benit, trois sols.

Vne once de poyure commun.

Autant de zingembre.

Autant de cloux de girofle.

Autant de noix muscade.

Quatre onces de canelle.

Vne liure d'amandes douces.

Chacun sçait combien ces six choses susdites valent.

Vne once de pyretre, deux ou 3 sols

Quatre onces d'azarum, dix sols.

Quatre onces de mastic, seize sols.

Demie once de couperose, six deniers.

Quatre onces de sel gemmé, 4. ou 5. sols.

Deux ou trois liures de bonne reglise trayees à douze sols la liures.

Demie liure de roses de Prouins, 8. sols

Demie liure de violes, dix ou 12. sols.

Fleurs de camomille & melilot, quantité suffisante.

Pour cinq ou six sols de racleure de corne de cerf & d'yuoire.

Vne pinte d'eau rose, vingt-quatre sols.

Vne pinte d'eau de plantin, seize sols.

Vne pinte d'eau de chardon benist, 16 s.

Vne pinte d'eau de scabieuse 16. sols.

Vne pinte de bon vinaigre rosat, ou autre bon vinaigre commun.

Deux dragmes ou demie once de bon bezoart, mais il est bien rare, la dragme laquelle contient septante-deux grains, couste trois liures : audit prix, le grain ne reuient qu'à 1. s au plus. Mais pour vous dire ce qui me semble du bezoert, ie confesse auec plusieurs sçauans personnages, que i'aymerois mieux donner 10. ou 12. grains, plus ou moins de bonne theriaque à ceux qui sõt afligez de fiévres pourprées & malignes, beuuans par dessus vn verre d'oxycrat, ou vn verre d'eau, dãs lequel on aura exprimé le ius d'vn bon limõ, que non pas 30. grains de bezoart, d'autant que l'experience de la theriaque aux maladies veneneuses, pestilẽtielles, malignes venins, poisons &c. est experimentee de plusieurs siecles. Celle du bezoart est encore incer-

taine; Ioint aussi que ledit bezoart est souuent sophistiqué, & au lieu que vous penserez auoir achepté de bon bezoart, vous aurez achepté du cimẽt, de la terre, ou plastre, ainsi preparez, comme on dit, que les Iuifs de Cõstãtinople font pour le falsifier & que i'ay demõstré au traitté que i'ay fait de cette pierre, sur la fin de mes œuures.

Toutesfois aux petits enfans qui sont difficiles à prendre de ladite theriaque, à cause de son goust qui leur sera peut-estre desagreable, on vsera dudit bezoart, pourueu qu'il soit bon, & non sophistiqué, tel qu'est celuy qui se vend auiourd'huy à Paris, qui ne vaut du tout rien.

Quatre onces de cire neufue, cinq sols.

Quatre onces de cire blanche, six sols.

Deux ou trois onces d'onguent populeum, à deux sols l'once.

Deux onces d'onguent rosat de Mesué, trois ou quatre sols l'once.

Quatre onces de bonne terebentine de Venise, à vn sol l'once.

Deux liures de bonne huile d'olif, à sept sols la liure.

Vne liure d'huyle rosat, seize sols.

Vne liure d'huyle violat, seize sols.

Vne liure d'huyle de coings, seize sols.

Vne liure d'huyle de mille pertuis, 16.ſ.
Vne liure d'huyle de camomille: 16.ſ.
Vne liure d'huyle de lys, ſeize ſols.
Vne liure d'huyle de ruë, ſeize ſols.
Vne pinte d huyle de noix, ſeize ſols.

Vous aurez chez vous dauãtage deſdits medicamens & autres, deſquels voſtre Medecin ordinaire vous aduiſera, non ſeulement pour voſtre maiſon, mais auſſi pour en diſtribuer charitablement aux pauures, auſquels on doit aider, comme gratuitement & charitablement ie vous donne ce mien labeur.

Eſtat des vtenſiles & medicamens neceſſaires aux perſonnes de mediocre qualité.

LEs gens de mediocre qualité auront touſiours chez eux vne ſeringue auec les deux canons d'yuoire ou de buys.

Quatre onces ou demie liure de bõ ſené
Vne liure de bonne caſſe de Leuant.
Quatre onces de fenonil verd ou anis verd.
Deux ou 3. liures de bon miel commun.
Vne liure de ſucre rouge.
Deux onces de bonne rheubarbe.
Autant de bon agaric.
Demie once de zingembre.
Vne once de canelle.

Vne liure de bon ſyrop de roſes paſles de neuf infuſions.

Vne liure de ſyrop violat.

Quand on aura beſoin d'autres medicamens que les ſuſdits, tant ſimples que compoſez, voſtre Medecin ordinaire vous les liquidera.

Aduertiſſement notable & charitable au public.

IL eſt neceſſaire que tous ceux qui ont le moyen, ayent vne ſeringue à la maiſon, & ſçachent faire & donner clyſtere, ou ayent gens pour ce faire, tant pour les maladies qui arriuent inopinément, leſquelles ont beſoin promptement de ce remede, que parce que ſe ſeruant de la ſeringue d'autruy, laquelle apres auoir peut eſtre ſerui à bailler clyſtere à vn verolé ou peſtiferé, ou malade d'vne fiévre pourpree, ou d'vne diſſenterie ou petite verole ou rougeolle, ou aura des vlceres malins, fics, ou fiſtules au ſiege, ou autre maladie contagieuſe, ſans auoir eſté nettoyee, lauee, & eſchaudee, l'on vous viendra vn peu apres, ou ſur l'heure meſme dõner clyſtere. Ce qui eſt bien à craindre. Et ſe peut faire que cét Eſté paſſé quelques perſonnes ſe portant bien, ayant beſoin

d'vn tel remede, on leur en auroit donné, la syringue & canon venant fraischement de seruir à vn pestiferé, dont seroit ensuiuy la peste à ceux là, à leurs familles, & à plusieurs autres. Ie ne parle pas seulement de cette maladie là, mais aussi des autres maladies contagieuses. Partant chacun en doit auoir chez soy pour les susdites raisons briefuement deduites; & ne la prester qu'à gens que l'on connoistra. Encores deuant que s'en seruir: par apres, on les doit bien échauder & lauer: Et pour ceux qui n'ont la commodité d'en auoir, comme ceux des champs, les estrangers & voyageurs, deuant que de receuoir clysteres, ils doiuent bien faire nettoyer la seringue & canons, comme dit est.

Aduertissement au Medecin.

LE Medecin doit prendre plaisir d'enseigner à faire & preparer les remedes à la maison, pour quatre raisons. La premiere est, que les medicamens seront bons, & fidellement preparez. La 2. qu'il verra l'operation d'iceux telle qu'il aura desiré. La 3. le malade en receura de l'allegement. La 4. le malade sera pensé, *tuto, citò & iucundè*, auec si peu de frais (sans toutesfois y rien espargner de ce

qui ſera neceſſaire à ſa ſanté) qu'il aura grande occaſion de louer Dieu quand il ſera guary. Ainſi ont fait nos anciens Medecins, & ceux meſmes qui depuis peu ſont decedez, leſquels ont touſiours viſé à reſtituer la ſanté aux malades, & conſerué icelle aux riches, mediocres, & pauures, auec peu de frais gardant leurs vies, & eſpargnant leurs bourſes. C'eſt pourquoy le Medecin, ainſi faiſant, aura la benediction de Dieu & du peuple.

FIN.

LE PRIX ET VALEVR DES Medicamens tant simples que composez, desquels on se sert à la Medecine.

AV LECTEVR.

AMY Lecteur, ayant esté prié de plusieurs gens d'honneur & de qualité, de mettre en lumiere la valeur & le prix des medicamens, tant simples que composez, desquels on se sert à la Medecine, ie n'ay voulu manquer de ce faire, estimant que celà profiteroit grandement au public, Or en premier li u, i'ay mis par écrit combien coustent les medicamens simples, encore qu'ils ne se vendent pas tousiours d'vn mesme prix ; car selon le cours desdites marchandises, ils augmentent ou diminuent aussi du prix : mais touchant les compositions dans lesquelles ils entrent, elles ne s'augmentent ny diminuent de

gueres, cõme peut eſtre d'vn denier, d'vn double, ou d'vn liard, deux liards, ou d'vn ſol pour chaque once ou dragme. En 2. lieu i'ay décrit à combien reuiennent les compoſitions tant en gros qu'en détail, daclarant le modus facien-di *de chacune d'icelles, combien elles contiennent, ſi non exactement, toutefois à peu pres: puis la valeur des ingrediens qui y entrent, meſme iuſques au feu pour la confection de celles auſquelles il eſt neceſſaere: & en fin rabbatant le dechet de la totalité, les prenant en detail, combien reuient l once, la dragme, & le ſcrupule, & ce bien raiſonnablement. Mais vous m'obiecterez que beaucoup de medicamẽs ſont inutils & ſuperflus. Ie reſponds qu'il eſt vray, mais i'ay bien voulu les décrire tous, & leur valeur, pour contenter la curioſité de pluſieurs, & leur monſtrer le vray prix qui eſt bien vil, de certaines drogues & compoſitions qui ſe vendent auiourd'huy bien cher. Prenez doncques, amy Lecteur, ce mien labeur d'auſſi bon cœur comme ie vous le donne, en attendant mieux. Adieu.*

LE PRIX DES MEDICAMENS *simples qui se vendent chez les Droguistes.*

A

ACacia, la liure couste	50. sols
Acorus, la liure	5. liures
Agaric, la liure	8. ou 6. liures
Aloës, la liure	6. liures
Alun de roche, la liure	3. sols
Alun de plume, la liure	24. sols
Alun de glace, la liure	3. sols
Amandes ameres, la liure	12. sols
Amandes douces, la liure	6. sols
Ambre gris, la dragme	5. liures
Ambre iaune, la liure	40. sols
Angelique, la liure	5. liures 10. sols
Anis verd, la liure	14. sols
Antimoine crud, la liure	6. sols
Antimoine en verre, la liure	32. sols
Argent vif, la liure	24. sols
Aristoloche ronde, la liure	14. sols
Aristoloche longue, la liure	14. sols
Azarum, la liure	30. sols
Assa fœtida, la liure	3. liures 10. sols

B

BAyes de laurier, la liure	5. sols
Bayes de myrrhe, la liure	14. sols

Bedellium, la liure	5. liures
Been album, la liure	20. sols
Been rubrum, la liure	16. sols
Benioin, la liure	3. liures
Berbetis, la liure	6. sols

Bezoart, l'once 24. liures. Le grain ne reuient pas à vn sol, & ne sert à rien.

Betumen Iudaicũ, dit Aspalatũ, la li.	45. s.
Bois d'Aloes, la liure	12. liures
Bol Armene, la liure	15. sols
Borax de Venise, la liure	3. liures

C

CAlamus aromaticus, la liure	12 sols
Canelle, l'once	6. sols
Camphre, la liure	5. liures
Cantharides, l'onc	2. sols 6. deniers
Cardamomum minus, la liu. en graine	5. s.
Carpobalsamum l'once	4. sols
Casse de Leuant, la liure	40, sols
Castoreum, l'once	10. sols
Ceruse, la liure	10. sols
Cire blanche, la liure	18. ou 20. sols
Cire neufue, la liure	18. sols
Ciuette, la dragme	50. sols
Chine, la liure	6. liures
Colocynthe, la liure	3. liures
Colophonia, la liure	3. sols
Corail rouge, la liure	45. sols

Corail blanc, la liure 35.sols
Cortex radicis capparum, la liure 32.sols
Cortex radicis tamarisci, la liure 24.sols
Cortex media fraxini, la liure 16.sols
Cortes guaiaci, la liure 8.sols
Costus blanc, la liure 4.liures
Cotignac, la liure 20.sols
Couperose, la liure 14.sols
Cresme de tartre, la liure 4.liures
Cristal mineral, la liure 50.sols
Cubebes, la liure 3.liures
Cuscute, elle se vend chez les arboristes des Hales, & peut valoir 20.sols la liure.
Cyperus souchet, la liure 16.sols

D

DAttes nouuelles, la liure 16.liures
Dictam de Crete 4.liures

E

EAu de vie la meilleure, la pinte 16. ou 20. sols.
Ellebore blanc, la liure 8.sols
Ellebore noir, la liure 24 sols
Encens masle, dit oliban, la liure 30.sols
Encens commun, la liure 4.sols
Epithyme, la liure 30.sols
Escorce de citron confite, la liure 24. sols
Escorce de citron sec, la liure 5.sols
Euphorbe, la liure 16.sols

F

Fenoüil verd, la liure de sa graine 12 s.
Fleurs de stecas Arabic, la liu. 20. sols
Fleurs de rosmarin, la liure 20 sols
Fleurs de violes, la liure 20. sols
Fleurs de buglose, la liure 20. sols
Fleurs de roses rouges, la liure 16 sols
Fleurs de betoine, la liure 20. sols
Fleurs de bourroche la liure 16. sols
Folium Indum, l'once 20. sols
Fragmens precieux d'Amethiste, l'once 8, ou 10. sols
d'Emeraude, l'once 8. ou 10. sols
de Grenats, l'once 8. ou 10. sols
d'Hyacinthe, l'once 8. ou 10. sols
de Saphirs, l'once 8. ou 10. sols
de Topaze 8. ou 10. sols

G

Gvaiac, la liure 5 sols
Galbanum, la liure 3. liures
Gentiane, la liure 10. sols
Galange, la liure 6. liures
Gomme Arabi, la liure 10. sols
Gomme Tragacant, la liure 10. sols
Gomme de lierre, la liure 5. liures
Grana tinctorum. i. Kermes, la li. 4. liures
Gomme de Cerisier, la liure 10 sols
Guy de chesne, la liure 6. sols

H

HErmodactes, la liure	16. sols
Huyle d'aspic, la liure	28 sols
Huyle rosat, la liure	40. sols
Hypocistis, la liure	50. liures

I

IAlap, la liure	3. liures 10. sols
Iris de Florence, la liure	20. sols
Iuiubes nouuelles, la liure	16. sols
Iuncus odoratus, la liure	3. liures

L

LAcca, gomme, la liure	4. liures
Ladanum, la liure	40. sols
Lapis calaminaris, la liure,	24. sols
Lapis hæmatites, la liure	6. liures
Lapis Lapuli, la liure	16. sols
Lapis spongiæ, i. *Pierre d'esponges*, la liure	4. sols
L'huyle d'oliue, le cent	30. liures
Limure d'acier, la liure	16. sols
Litarge d'or, la liure	6 sols
Litarge d'argent, la liure	6. sols
Lupins, la liure	16. sols

M

MAcis, la liure	3. liures 10. sols
Manne de Calabre, la liure	6. liu.
Mastic, la liure	4. liures
Mechoacam, la liure,	3. liures 10. sols

Miel commun, bon, le cēt 12. liures 10. ſols
Mine de plomb, la liure 4. ſols
Minium, i. cinnabaris, la liure 18. ſols
Myrrhe, la liure 6. liures la meilleure.
Muſc fin, la dragme 50 ſols

N

NOix de cypres, la liure 10. ſols
Noix de galles, la liure 8. ſols
Nux Indica, la liure 16. ſols

O

OEſypus la liure 40. ſols
Opium, la liure 12. liures
Opobalſamum, la liure 3. liures 10. ſols
Opopanax, la liure 6. liures
Orpiment, la liure 18. ſols

P

PEnides, la liure 18. ſols
Pignons, la liure 9. ſols
Poix navale, la liure 3. ſols
Poix de Bourgongne, la liure 2. ſols 6. d.
Piſtaches recentes, la liure 16. ſols
Polypode, la liure 4. liures
Poix chiches, le litron 10 ſols
Poyure long, la liure 5. liures
Pyrette, la liure 30. ſols

R

RAcine d'Ezula, la liure 30. ſols
Raiſins de Corinthe, la liure 5. ſols

Raisins de caisse, la liure	4.sols
Raisins de damas, la liure	10. sols
Reglisse trayee, la liure	14.sols
Resigné, la liure	2.sols
Rheubarbe, la liure	12. liures 14. sols
& la fine meilleure	16. liures

S

SAfran tres-beau, la liure	16.liures
Sagapenum, la liure	4. liures
Sang de dragon, la liure	16.sols
Santal blanc, la liure	30.sols
Santal citrin,	3.liures
Santal rouge,	30.sols
Sarse pareille, la liure	35.sols
Sasafras, la liure	30.sols
Scammonee, la liure	15. liures
Scilles, la liure	15.sols
Sebestes nouuelles, la liure	24.sols
Sel gemmé, la liure	16.sols
Sel nitre, la liure	15 sols
Semence d'agnus castus, l'once,	3.sols
Semences d'Ameos, la liure	4. liures 10.s.
Semences d'Amomum, la liure	5. liures
Semen Bombacis, la liure	20. sols
Semẽce de Daucus Creticus, la liure	20. s.
Semence d'Eruca, la liure	10 sols
Semence de Staphisagria, la liure	8.sols
Semẽce de Seseil de Marseille, la liure	4. s.

Semence de Leuiſticum, la liure	2. ſols
Semen contra, la liure	3. liures 10. ſols
Semence d'ortie, la liure	8. ſols
Semence de carthamus, la liure	16. ſols
Semence de fœnugrec, la liure	4. ſols
Semence de lin, la liure	5 ſols
Semences de perles, l'once	50. ſols
Sené le meilleur, la liure	3 liures
Soufre, la liure	3. ſols
Styrax calamite, la liure	3. liures 10. ſols
Styrax liquide, la liure	35. ſols
Suc de regliſſe blanc, la liure	24. ſols
Suc de regliſſe noir, la liure	20. ſols
Sucre la liure	15. ſols
Sumach, la liure	3. ſols
Spica Celtica, la liure	3. liures
Spica Indica, la liure	4. liures

T

TAlc de Veniſe en poudre, la liure 8. ſols

Terebentine de Veniſe, la liure	14. ſols
La liure d'autre Terebentine	4 ſols
Tamarids, la liure	16. ſols
Terre ſigillee, la liure	5. liures
Terre Bleſienne qui a meſme proprieté que la ſigillee.	40. ſols
Tuthie, la liure	48. ſols
Turbit, la liure	5. liures

V

VErdet, la liure	24. sols
Visc de chesne, la liure	6. sols

X

XYlobalsamum, la liure	3. liures

Z

ZEdoaire, la liure	3. liures
Zingembre, la liure	12. sols

Notez, quand en tout ce liuret ie parle de la liure, i'entens la liure de seize onces, l'once de huict dragmes, la dragme de trois scrupules, le scrupule de vingt-quatre grains, le demy scrupule de douze grains.

Pour la valeur des racines, herbes, fleurs, que l'on vend au pillier des Halles, elles sont à assez bon marché, comme chacun sçait, partant ie ne les mettray point icy par escrit.

A combien reuiennent les medicamens composez, & premierement.

DES SYROPS.

SYROP VIOLAT.

LE ſyrop violat ſe fait en pluſieurs manieres,& principalement en trois.

La premiere,qui eſt la meilleure,ſe fait ainſi.

On fait trois infuſions d'vne liure à chaque fois de fleurs de violettes mondees dans quatre liures d'eau chaude: à la derniere infuſion coulee & exprimee qui contient quatre liures & demie, on y adiouſte cinq liures & demie de bon ſucre,& eſt fait le ſyrop,qui contient ſept liures.

Les trois liures de fleurs de violettes mondees,ſept liures dix ſols: le ſucre trois liures: le feu quinze ſols.Somme vnze liures cinq ſols.

Les ſept liures de ſyrop, rabbatu le dechet, le prenant once à once, reuiennent à ſix liures quatre onces & plus, qui ſont cent onces: l'once reuient à deux ſols trois deniers.

La ſeconde maniere de faire le ſyrop violat ſe fait ainſi.

On prend quatre onces de ſuc de violettes pour chaque liure de ſucre cuit quaſi en conſiſtance, comme pour faire tablet-

tés de sucre rosat & reuient à dix neuf ou vingt onces. La liure de sucre dix sols, les quatre onces de suc trente-sept sols, le feu deux sols. Somme 47. sols.

Lesdites dix-neuf onces de syrop, rabbatu le dechet, reuiennent à dix huict onces, l'once reuient à deux sols huict deniers.

La troisiesme maniere de faire le syrop violat.

Se fait, passant vne liure de sucre cuit en consistance, comme pour faire le sucre rosat, qu'on passe sur 4. onces de fleurs de violettes mondees, pilees dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, & mise dans vne seruiette ou estamine nette, & reuient à seize onces.

Les quatre onces de violettes douze sols six deniers, le sucre dix sols, le feu deux s. Somme 24. sols six deniers.

Lesdites seize onces, rabbatu le déchet, reuiennent à quinze onces, l'once vn sol huict deniers

Syrop de pas d'Asne.

On fait trois infusions d'vne demie liure à chaque fois de fleurs de pas d'Asne ou Tussilage dans deux liures d'eau. A la derniere infusion coulee, exprimee & clarifiee, on adiouste vne liure & demie de

ſucre, & ſe fait le ſyrop qui contient 29. ou trente onces.

Les fleurs 15. ſols, le ſucre 15. ſols, le feu quinze ſols. Somme quarante-cinq ſols.

Leſdites 29. ou 30. onces, rabbatu le dechet, reuiennent à 27. onces, l'once reuient à vingt deniers.

Syrop de fleurs de peſcher.

On doit faire neuf infuſions, ſçauoir eſt d'vne liure à chaque fois deſdites fleurs en quatre liures d'eau aura la derniere infuſion coulee & exprimee. On fait cuire quatre liures de ſucre, & on fait le ſyrop qui contient cinq liures.

L'once dudit ſyrop, rabbatu le dechet, reuient à cinq ou ſix ſols.

Syrop de roſſe spaſles

Il ſe faict neuf infuſions d'vne liure à chaque fois de fleurs de roſſes paſles en quatre liures d'eau, auec la derniere infuſion coulee & exprimee, qui contient cinq liures, & ſe fait le ſyrop qui contient cinq liures.

Les neuf liures de fleurs de roſes quarante ſols, le ſucre quarante ſols, le feu vingt ſols. Somme cinq liures.

Les cinq liures de ſyrop, rabbattu ce qu'il faut, reuiennent à quatre liures & de-

mie & plus de syrop. L'once reuient à dix-sept deniers.

Syrop de l'herbe nommee pied de chat.

Il se fait trois infusions de demie liure à chaque fois des sommitez recẽtes de pied de chat dans deux liures d'eau. Auec la derniere infusion coulee & exprimee, on fait cuire vne liure & demie de sucre, & est fait le syrop qui contient vingt-neuf ou trente onces, La liure & demie de pied de chat six sols, le feu quinze sols le sucre quinze sols. Somme trente six sols.

Lesdites vingt neuf ou trente onces, rabatu le dechet, reuiennent à vingt-sept onces, l'once reuient à seize deniers.

Syrop de pauot simple.

Il se fait infusion de sept onces & demie de teste de pauot blanc, & autant de noir l'espace de vingt quatre heures dãs quatre liures d'eau de pluye, puis les fait on boüillir iusques à ce que la decoction coulee & exprimee reuienne à vne liure & demie, auec laquelle on cuit vne demie liure de sucre, & autant de penides, & est fait le syrop qui contient vingt onces.

Les testes de pauot huit sols, le sucre & penides quinze sols, le feu huit sols. Somme trente & vn sol.

Les vingt onces, rabbatu le dechet, reuiennent à dix-huict ou dix-neuf onces, l'once vn sol neuf deniers.

Syrop de Pauot rheas.

Il se fait trois infusions de demie liure de fleurs de Pauot rheas, à chaque fois auec deux liures d'eau A la derniere infusion coulee & exprimee on adiouste vne liure & demie de sucre, & quatre onces de sucre rosat, & est fait le syrop qui contient 34. onces.

La liure & demie de fleurs de Pauot 8. sols, le sucre 22. sols, le feu quinze sols. Somme 42.

Lesdites 34. onces de syrop, rabbatu ce qu'il faut, reuiennent à 32. onces, l'once vn sol huict deniers.

Syrop de nenuphar, ou blanc d'eau.

On faict trois infusions d'vne liure de fleurs blanches de nenuphar, à chaque fois dans quatre liures d'eau. A la derniere infusion coulee & exprimee, on faict cuire quatre liures de sucre, & est faict le syrop qui contient cinq liures. Les trois liures de fleurs de nenuphar dix sols, le sucre quarante sols, le feu quinze sols. Somme 65. sols.

Lesdits cinq liures de syrop, rabbatu ce

qu'il faut reuiennent à 72. onces, l'once reuient à vn sol.

Syrop de Capilli Veneris commun.

Il se faict infusion & decoction des simples dans cinq liures d'eau, puis on fait la decoction legere, laquelle coulee & clarifiee auec quatre liures de sucre, est fait le syrop qui contient cinq liures.

Les simples cinq sols, le sucre quarante sols, le feu 10. Somme 55. sols.

Les cinq liures de syrop, rabbatu le déchet, reuient à quatre liures & demie, qui font 72. onces, l'once reuient à dix deniers.

Syrop de cinq racines.

On fait decoction des racines mondees dans suffisante quantité d'eau en quatre liures de la decoction coulee & clarifiee auec trois liures de sucre, on faict le syrop qui contient 60. onces. Les racines 3. sols. le sucre 30. sols, le feu 10. sols. Somme 43. s.

Lesdites soixante onces de syrop reuiennent à 55. onces, l'once à dix deniers.

Syrop de guymauues.

On faict decoction des racines, fruicts, herbes, semences, dans suffisante quantité d'eau, que la decoction coulee reuienne à quatre liures, auec lesquelles ferez cuire

trois liures de ſucre, & eſt le ſyrop contenant ſoixante onces.

Les racines, fruits, &c. 7. ſols. Le ſucre 30. ſols, le feu 10. ſols. Somme 47. ſols.

Leſdites ſoixantes onces reuiennent à 55. onces, l'once reuient à vn ſol.

Syrop de cichoree composé auec rheubarbe.

La decoction faite ſelon l'art, des racines & herbes en ſuffiſante quantité d'eau en la colature clarifiee auec ſix liures de ſucre, on fait le ſyrop cuit en conſiſtence, comme pour faire ſucre roſat. Tirez-le hors du feu, & le diſſoudrez auec l'infuſion exprimee de ſix onces de rheubarbe, & vne once de ſpica nardi ou canelle, & ſera fait le ſyrop, qui contiendra ſept liures & d'auantage, Les racines & herbes couſteront vingt ſols, le ſucre trois liures, la rheubarbe ſix liures, le ſpica nardi huict ſols, le feu dix ſols. Somme onze liures.

Leſdites ſept liures de ſyrop, rabbatu le déchet, reuiennent à cent onces & dauantage; l'once reuient à deux ſols trois deniers Si on double la rheubarbe, l'once viendra à trois ſols ſix deniers.

Le ſyrop de cichoree ſimple.

On prend quatre liures de ladicte decoction coulee & clarifiee, auec autant de

succre, & est fait le syrop qui contient cinq liures.

La decoction 20 sols, le sucre 40. sols, le feu 5 sols. Somme 3. liures 5. sols,

Les cinq liures de syrop, rabbatu le dechet, reuiennent à 4. liures & demie, qui sont 72. onces, l'once reuient à vn sol.

Syrop dendiue simple.

On fait cuire auec huict liures de suc d'endiue dépuré & clarifié cinq liures de sucre, & est fait le syrop, qui contient 6. liures & plus, les 8. liures de suc 3. liures, le sucre cinquante sols, le feu 10. sols. Somme 6. liures

Lesdites six liures de syrop, rabbatu ce qu'il faut, reuiennent à cinq liures & demie: l'once reuient à 17. den.

Syrop de fumeterre.

Deux liures de suc de fumeterre clarifié sont cuites auec autant de sucre, & est fait le syrop qui contient 40. onces.

Lesdites deux liures de suc cinq sols, le sucre 20. sols, le feu cinq sols. Somme 30. s.

Lesdites 40 onces, rabatu le dechet, reuiennent à 38. onces: l'once à 10. den.

Syrop de suc de buglose.

Dãs six liures de suc de buglose clarifiee, on fait boüillir vne liure de fleurs d'icelle,

puis on coule & clarifie ladite decoction: qui reuient à cinq liures, & auec quatre liures de ſucre on fait le ſyrop qui contient 5.liures.

Les ſix liures de ſuc de bugloſe 24. ſols fleurs 20. ſols, le ſucre 40. ſols, le feu 10. ſols. Somme 4.liures 14.ſols.

Leſdites cinq liures de ſyrop, rabbatu le déchet, reuiennent à quatre liures & demie, l'once à vn ſol 4.den.

Syrop de ſuc d'ozeille

On fait cuire trois liures de ſuc d'ozeille dépuré au ſoleil auec deux liures de ſucre, & eſt fait le ſyrop qui contient 40. onces.

Le ſuc d'ozeille 6.ſols, le ſucre 20. ſols le feu 5. ſols. Somme 31.ſol.

Leſdites 40. onces de ſyrop reuiennent à 38. ſols l'once, l'once 10. deniers.

Syrop de byſance ſimple

On fait boüillir, écumer, & depurer les ſucs, & auec quatre liures coulees on fait cuire deux liures & demie de ſucre, & eſt fait le ſyrop, qui contient trois liures & dauantage.

Le ſuc 40. ſols, le ſucre 25.ſols, le feu 10. ſols, Somme trois liures 15.ſols

Leſdites 3. liures de ſyrop reuiennent à

quarante-cinq onces, l'once à vn sol 8. deniers.

Syrop de bysance composé.

Dans quatre liures des sucs depurez, on fait cuire les simples décrits, en la decoction coulee & clarifiee, on adiouste deux liures de vinaigre blanc, & trois liures de sucre, & est fait le syrop, lequel contient quatre liures.

Les sucs 40. sols, les simples cinq sols, le vinaigre cinq sols, le sucre 30. s. le feu cinq sols. Somme quatre liures quinze sols.

Lesdites 4. liures reuiennent à 60. onces, l'once vn sol huict deniers.

Syrop aceteux.

On faict bouïllir quatre liures d'eau de fontaine, auec cinq liures de sucre fin à la consomption de la moitié, en escumant l'escume qui surnage, & on y adiouste peu à peu trois liures de bon vinaigre blanc, que l'on fait cuire ensemble en consistence de syrop, lequel contient six liures & dauantage.

Le sucre trois liures, le vinaigre six sols, le feu dix sols. Somme trois liures seize sols.

Les dix liures de syrop reuiennent à cinq liures & demie: l'once à onze den.

Syrop d'espine vinette.
De limons.
De grenades aigres.
De ribes ou grozeilles rouges.

TOut ces syrops se font à la mesme façon & maniere que le syrop violat auec le suc, l'once d'iceux reuient à seize ou dix-huit deniers, horsmis celuy de grenades aigres qui reuient à deux sols ou six blancs.

Le syrop d'agrat.

On fait cuire autant de suc dépuré, que de sucre, & les fait on cuire ensemble en consistence bien épaisse, puis on le tire du feu, & sur chaque liure on y mesle trois ou quatre onces de sucre d'agras depuré pour le décuire & reduire en consistence de syrop: l'once dudit syrop reuient à vn sol.

Syrop de meures

Prenant vne liure & demie de suc de meures, auec vne liure de miel écumé, & quatre onces de resiné, on faict le syrop lequel contient 25, onces.

Le suc de meures 10. sols, le miel écumé 8. sols, le vin cuit 2. sols, le feu 3. sols. Somme 23, sols.

Lesdites 52. onces de syrop reuiennent

à vingt trois onces: l'once vn sol.

Syrop de coins simple

On fait cuire quatre liures de suc de coins clarifiés auec trois liures de sucre, & est fait le syrop qui contient 60. onces.

Ledit suc de coings 40 sols, le sucre 30. sols, le feu 10. sols. Somme 4. liures.

Lesdites 60. onces de syrop reuiennent à 55 onces, l'once 18. deniers.

Syrop de pommes simples

Auec quatre liures de suc de pommes clarifié on fait cuire trois liures de sucre, & est fait le syrop, lequel contient 60. onces.

Lesdites 4. liures de suc 30. sols, le sucre 30. sols, le feu 10. sols, Somme 3. liures 10. sols.

Lesdites soixante onces reuiennent à 55. onces, l'once 14. deniers.

Syrop de pommes composé

Dans cinq liures de suc on faict tremper l'espace de 24. heures 4. onces de sené. & demie once de graine d'anis verd, puis estans boüillis deux ou trois boüillons, on coulera & exprimera le tout. Dans ce qui aura esté coulé & exprimé, on adioustera trois liures de sucre, & est fait le syrop lequel contient 60. onces,

dans lequel, auant sa cuite, on trempe le nouët de safran, l'y exprimant souuent.

Les sucs 40. sols, le sucre 30. sols, le sené & anis 24. sols : le safran 6. sols, le feu 10. sols. Somme 5. liures 10. sols.

Lesdites 60. onces de syrop, rabbatu le déchet, reuiennent à cinquante cinq onces : l'once deux sols.

Syrop de mente simple.

On faict cuire trois liures de sucs clarifiez, auec autant de sucre; & est faict le syrop, lequel contient 60. onces.

Les sucs 3. liures, sucre 39. sols, le feu 10. sols. Somme 100 sols.

Lesdites 60. onces de syrop reuiennent à 55. onces, l'once à douze sols.

Syrop de roses seiches.

Il se fait infusion de trois ou quatre onces de roses seiches, dans vne liure & demie d'eau l'espace de 24. heures, puis est fait legere ebullition, auec laquelle coulee & exprimee, on fait cuire vne liure de sucre, & est faict le syrop, lequel contient vingt onces.

Les roses rouges quatre sols, le sucre dix sols, le feu cinq sols. Somme dix-neuf sols.

Lesdites vingt onces, rabbatu le déchet,

reuiennent à dix-huict onces, l'once treize deniers.

Iulet rosat.

On fait cuire quatre onces de bon sucre, auec huict onces d eau rose en consistence de iulep, c'est à dire peu cuit : l'once reuient à quinze deniers.

Syrop d'Absinthe.

On fait infusion des simples dans deux liures & demie de vin blanc, & autant de sucs de coins, apres on fait decoction, laquelle coulee & clarifiee reuient à la moitié, auec laquelle on fait cuire deux liures de sucre, & est fait le syrop, lequel contient 40. onces.

L'absinthe, roses seiches, le nard Indic, quinze sols, le vin & suc de coins trente sols, le sucre 20 sols, le feu 10. sols. Somme trois liures quinze sols.

Lesdites 40. onces, rabbatu le déchet, reuient à 38. onces, l'once 2. sols.

Syrop de stecat.

On faict decoction des simples dans dix liures d'eau, laquelle reuient à cinq liures coulees, exprimees & clarifiees, auec lesquelles on cuit deux liures de sucre, & autant de miel écumé, & est fait le syrop aromatisé auec canelle & zingem-

bre, & roseau aromatic, lequel reuient à cinq liures.

Les simples desquelles est faite decoction & aromatisation, 15 sols, le sucre & miel écumé 36 sols, le feu 10. sols. Somme soixante-vn sol.

Les cinq liures de syrop rabbatu ce qu'il faut, reuiennent à 4. liures & demie, qui sont 72. onces, l'once à 11. deniers.

Syrop de reglisse.

On fait infusions des ingrediens mentiônez dans quatre liures d eau, & la decoction faite reuient à trois liures exprimees & clarifiees, auec lesquelles on cuit miel écumé, penides & sucre, & est fait le syrop, lequel contient 29, ou 30. onces.

Les simples 3. sols, le miel écumé 4. sols les penides 10. sols, le sucre 5. sols, le feu 8. sols. Somme 30. sols.

Lesdites 30. onces de syrop seulement à 28. onces, l'once 13. deniers.

Syrop de iuiubes.

Il se faict decoction des simples dans quatre liures d'eau : à la moitié coulee & clarifiee on adiouste vne liure & demie de sucre, & est faict le syrop qui reuient à 29. ou 30. onces.

Les simples 10. sols, le sucre 15. sols le feu

feu dix sols, Somme trente cinq sols.

Lesdites 20. onces rabbatu le dechet, reuiennent à 28. onces, l'once quinze deniers.

Syrop d'Hysope.

Il se fait decoction de simples dans six liures d'eau, auec la moitié coulee & clarifiee on fait cuire deux liures de penides, & est fait le syrop, lequel contient quarante onces.

Les simples 10. sols, les penides 40. sols, le feu dix sols. Somme soixante sols.

Lesdites 40. onces reuiennent à 38. onces, l'once vn sol 7. deniers.

Syrop de prassium

Il se fait decoction de simples dans 8. liures d'hydromel bien aqueux à la moitié, auec laquelle coulee on fait cuire deux liures de miel écumé, & autant de sucre, & est fait le syrop aromatisé d'vne once d'Iris de Florence en poudre, ledit syrop reuiendra à cinq liures.

Les simples dix sols, l'hydromel 6. sols, le miel écumé 16. sols, le sucre 20. sols, le feu dix sols. Somme trois liures deux sols.

Les cinq liures rabbatu le dechet, reuiennent à quatre liures & demie : l'once vn sol.

Syrop de refort.

On faict decoction des ſimples y mentionnez dans dix liures d'eau qui reuiennent à ſix liures coulees, auec leſquelles on fait cuire quatre liures de ſucre, & vne de miel, & on fait le ſyrop aromatisé auec canelle, noix muſcade, lequel ſyrop contient ſix liures & plus.

Les ſimples 20. ſols, le ſucre quarante ſols, le miel huict ſols, le feu dix ſols. Somme trois liures dix-huict ſols.

Les ſix liures de ſyrop reuiennent à cinq liures & demie, l'once vn ſol au plus.

Syrop d'armoiſe.

On fait infuſion & decoction des ſimples dans huit liures d'hydromel, laquelle reuient à cinq liures coulees, & auec autant de ſucre eſt faict le ſyrop contenant ſix liures & plus.

Les ſimples 22. ſols, l'hydromel huict ſols, le ſucre 50. ſols, le feu 10. ſols. Somme quatre liures dix ſols.

Leſdites ſix liures de ſyrop, rabbatu le dechet reuiennent à cinq liures & demie & plus, l'once vn ſol.

DES SYROPS MIELLEZ.

Oxymel simple.

On fait cuire deux liures de miel en eau, en ostant tousiours l'écume, laquelle surnage, puis peu a peu on y adiouste vne liure de bon vinaigre blanc, pour iceluy boüillir en consistance liquide: il contient vne liure & demie.

Le miel huict sols, le vinaigre 3. sols, le feu dix sols. Somme vingt & vn sol.

La liure & demie d'oxymel reuient à vingt-deux onces: l'once vn sol.

Oxymel scillitic.

Trois liures de miel écumé se cuisent auec deux liures de vinaigre scillitic, & se faict le syrop qui contient quatre liures ou enuiron.

Le miel écumé vingt-quatre sols, le vinaigre scillitic trente sols, le feu huict sols, Somme trois liures.

Lesdites quatre liures rabbatu le dechet, reuiennent à 58 onces: l'once vn sol.

Oxymel composé.

On faict decoction des simples dans 12. liures d'eau, qui reuiennent à la moitié, que coulerez & clarifierez, auec laquelle

on fait cuire quatre liures de bon miel ou plus,& vne liure de vinaigre blanc, & est fait le syrop,lequel contient quatre liures ou dauantage.

Les simples huict sols, le miel vingt sols, le vinaigre trois sols, le feu dix sols. Somme quarante vn sol.

Lesdites deux liures de syrop, rabbatu le dechet, reuiennent à 30. onces,l'once seize deniers.

Oximel scilitic composé.

Si au lieu de vinaigre commun en l'oxymel composé, vous y mettez le vinaigre scilitic, il sera appellé oxymel scilitic composé,& l'once reuient à vn sol six deniers.

Vinaigre scilitic.

On prend vne liure de scilles preparees, & on les met dãs vne bouteille de verre,y versant par dessus huit liures de bon vinaigre blanc ou fort clairet, laquelle bien bouchee on tiẽdra au Soleil chaud d'Esté, ou dans vne estue l'espace de 40. iours, ou de 7. ou 8. iours sur les cendres vn peu chaudes,si la commodité du Soleil, ou le loisir ne le permettent; apres on passera le tout, & la scille sera bien exprimee & iettee, puis le vinaigre estant bien ras-

ſis, ce qui ſera purifié ſera mis dans vne bouteille eſtoupee, que l'on gardera au beſoin.

Les ſcilles 40. ſols, le vinaigre ſeize ſol. Somme cinquante ſix ſols.

Les 4. liures reuiennent à cinquante-huict onces : l'once vn ſol.

Hydromel vineux ſimple.

On faict cuire ſeize liures de bon miel dans quarante liures d'eau, iuſques à ce qu'vn œuf cru ietté dedans ſurnage, ou qu'il aye conſiſtance de iulep ; alors vous l'oſterez & mettrez dedans vn baril propre, & l'expoſerez au Soleil quelque temps, puis le ſerrerez.

Le miel 3. liures 4. ſols, le feu dix ſols. Somme 3 liures quatorze ſols.

La peinte dudit miel, rabbatu le dechet, reuient à quatorze ſols.

Miel écumé.

Prenez cinq liures de bon miel, & autant d'eau, ſi le miel eſt bon ; s'il eſt ſordide, il y en faudra mettre deux fois autant : mettez-les enſemble dans la baſſine, prendre vn bouïllon, puis le paſſez par quelque gros linge net, & le remettez dans la baſſine ſur le feu, oſtant l'écume auec la cuillier percee, & le laiſſant cuire

iusques en consistance de syrop ou miel, ledit miel reuient à deux liures & demie ou trois liures.

Les cinq liures de miel seize sols, le feu six sols. Somme 22. sols.

Lesdites trois liures de miel reuiennent à six deniers.

Du miel rosat.

On fait le miel de plusieurs façons, dont i en declareray quatre.

La premiere. On fait infusiõ d'vne liure de fleurs de roses rouges nouuelles contuses dãs vn mortier de marbre, auec 3. liures de miel écumé : l'once dudit miel reuient, le dechet rabbatu, a vn sol deux deniers.

La seconde façon. On fait trois infusions d'vne liure de fleurs de roses rouges nouuelles, à chaque fois dans trois liures de miel écumé : l'once dudit miel reuient à deux sols.

La troisiéme se fait auec vne liure de roses rouges nouuelles entieres, concassees dãs ledit mortier, auec trois liures dudit miel : l'once dudit miel reuient à dix deniers.

La quatriéme se fait faisant trois infusions d'vne liure à chaque fois desdites roses rouges entieres concassees dans ledit miel & l'once reuient à seize deniers.

Ces deux dernieres façons de miel rosat ne se font vulgairement, & ainsi se font le miel violat, & le miel mercurial.

On prend par exemple, trois liures de suc de mercuriale clarifié & coulé, & le fait-on cuire auec autant de bon miel commun, les ayant au prealable passez par ladite grosseroile, comme a esté dit du miel écumé, & le cuit-on en consistance de miel sans l'écumer.

L'once reuient à six deniers.

Sapa, ou *Resiné*, où *vin cuit.*

On fait cuire douze liures de moust nouueau de raisins blancs biē meurs sur le feu clair dās vn chaudron ou bassine, iusques à la consomption des deux tiers, en ostant tousiours l'écume qui nage par dessus, afin qu'il soit plus clair, plus beau, & plus plaisant. Il reuient à trois ou quatre liures.

Les douze liures de moust vingt-quatre sols, le feu dix sols. Somme trente-quatre sols.

L'once reuient à dix deniers.

DES CONSERVES.

De la conserue de violettes.

On pile vne liure de violettes mondees dãs le mortier de marbre auec le pilon de bois, &on y adiouste deux liures de sucre, & est faite la conserue, laquelle est mise dans vn pot, & exposee au Soleil l'espace de quinze iours ou trois sepmaines. Ladite conserue reuient à quarante cinq onces.

La liure de violettes mondees 50. sols. Le sucre 20. sols. Somme 3. liures 10. sols. Les 45. onces, rabbatu le dechet, reuiennent à 42. onces, l'once reuient à deux sols au plus.

Conserues de roses.

On fait de mesme façon la conserue de roses que celle de violettes, prenant vne liure de fleurs preparees, y adioustãt deux fois autant de sucre : ladite conserue reuient à 45. onces, l'once reuient à treize deniers.

Conserue de fleurs de Nenuphar.

Ladite conserue se fait comme celle de violettes, l'once reuient à huict deniers.

Conserue de fleurs de buglose, bourroche, d'anthos & de fleurs de betoine.

Lesdites conserues se font comme les precedentes: l'onse d'icelle reuient à vn sol.

DES ELECTVAIRES. Purgatifs.

L'Electuaire Diacassia.

On faict la decoction des simples y decrits, auec laquelle coulee & exprimee on cuit dix-huict onces de sucre en consistãce de syrop bien espais, & on y mesle auec douze onces de casse fraischement mondee, & se fera l'electuaire, lequel contient trente onces.

Les simples trois sols, le sucre douze s. la casse six liures, le feu cinq sols. Somme sept liures.

Les trente onces, rabbatu le déchet, reuiennent à vingt-huict onces, l'once reuient à cinq sols.

Electuaire linitif.

On faict decoction, selon l'art, des medicamens y mentionnez, dans laquelle coulee & exprimee on fera cuire le sucre pour faire le syrop, auec lequel on mesle les poulpes & les poudres, & est fait l'Ele-

ctuaire qui contient trente-huict ou quarante onces.

Les ingrediens & le feu cinq liures, les 38. onces, rabbatu le dechet, reuiennent à trente-six onces, l'once reuient à trois sols neuf deniers.

L'*Electuaire Catholicon.*

La decoction faite du polypode & anis, & coulez auec le sucre, est fait le syrop, auec lequel sont meslez les poulpes & poudres, & est faict l'Electuaire qui contient 150. onces, & dauantage.

Les ingrediẽs & le feu quinze liures: lesdites 150. onces, rabbatu le dechec, reuiennent à 145 onces, l'once reuient à deux sols deux deniers. Si on y met le double de rheubarbe, l'once reuiendra à deux sols six deniers, ou trois sols.

L'*Electuaire de prunes simples.*

Dans suffisante quantité de la decoction de prunes on cuit le sucre pour faire le syrop en consistance deuë, auec lequel vous meslerez les poulpes & les poudres, & est fait l'Electuaire qui contient 44. onces.

Les ingrediẽs & le feu trois liures 6. sols. Les 44. onces d'Electuaire, rabbatu le dechet, reuiennent à 42 onces, l'once reuient à vn sol neuf deniers.

Electuaire de prunes laxatif.

Sur chaque douze onces dudit Electuaire de prunes on y mesle demie once de scammonee preparee, & alors l'once reuient a deux sols six deniers au plus.

L'*Electuaire des dattes, ou Diaphenicum.*

On mesle selon l'art, la poulpe de dattes preparees, & les poudres auec le miel écumé, & est faict l'Electuaire qui contient trente six onces: les ingrediens & le feu cinq liures cinq sols.

Lesdites 36. onces, rabbatu le dechet, reuiennent à trente quatre onces, l'once reuient à trois sols vn peu plus.

La Benedicte.

On mesle les medicamens mis en poudre auec dix huit onces de miel écumé, & est faict l'Electuaire, qui reuient à vingt-trois onces.

Les ingrediens & le feu 55. sols: lesdites 23. onces, rabbatu le dechet, reuiennent à 21. onces & plus.

L'once reuient à deux sols six deniers.

Confection Hamech.

On faict infusion & decoction des medicamens dans le laict clair, & dans icelle decoction coulee on mesle les sucs, les poulpes, & le sucre & miel: puis on recuit

encore, y adiouſtant les poudres. Ladicte confection reuient à quarãte quatre onces & plus. Les ingrediens & le feu huict liures, leſdites quarante-quatre onces, rabbatu le dechet, reuiennent à 42. onces, l'once reuient à quatre ſols.

DES HIERES.

Hiera picra Caleni.

Les medicamens mis en poudre, ſelon l'art, ſont meſlez auec quatre liures de miel écumé, & eſt fait ledit Electuaire qui contient quatre liures quatre onces, ſix dragmes.

Les ingrediens & le feu huit liures quinze ſols, leſdites 4. liures 4. onces, 6. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 64. onces, l'once reuient à trois ſols.

Poudre de Hiera ſimple ſans aloé.

Les medicamens mis en poudre ſont 42. dragmes, les ingrediens 52. ſols.

Leſdites 42. dragmes rabbatu le dechet, reuiennent à 42. dragmes, la dragme reuient à vn ſol quatre deniers.

Poudre de Hiera ſimple ſans aloé.

Ladite poudre contient 142. dragmes, qui ſont 17. onces, ſix dragmes, les medicamens ſept liures dix ſols.

Leſdites dix-ſept onces, rabbatu le de-

chet, reuiennent à 16. onces & plus, la dragme treize deniers.

Hiera picra auec agaric.

La poudre d'Hiera simple sans aloé, auec l'agaric trochisqué, & aloé mis aussi en poudre sont meslez auec neuf onces de miel écumé, ladite Hiera reuient à douze onces, les ingrediens & le feu quarante sols, lesdites douze onces, rabbatu le dechet, reuiennent à vnze onces, l'once reuient à quatre sols.

Hiera Diacolocynthidos de Pachius.

Les medicamens mis en poudre sont meslez auec trois liures de miel écumé, & est faite ladite decoction, laquelle contient quarante sept onces, les ingrediens & le feu trois liures dix-sept sols.

Lesdites quarante-sept onces, rabbattu le dechet, reuiennent à 44. onces, l'once reuient à vn sol neuf deniers.

DES ELECTVAIRES Solitudes.

L'*Electuaire Diacarthami.*

On met en poudre les medicamens qu'il faut mettre, puis on broye le cotignac au mortier de marbe auec le pilon de bois, auquel on adiouste le miel rosat & manne nettoyee: puis on fait cuire le sucre auec

eau en forme conuenable, auec lequel encore chaud on diſſout le cotignac, miel roſat, & manne meſlez enſemble: en apres on adiouſte les poudres, puis on le tire de deſſus le feu, & eſtant demy refroidis on formera tablettes d'enuiron demie once chacune, qu'on gardera au beſoin.

Ledit Electuaire reuient à quatorze onces, les ingrediens & feu quarante cinq ſ.

Leſdites quatorze onces, rabbatu le dechet, reuiennent à treize onces, l'once reuient à trois ſols ſix deniers.

L'Electuaire de ſuc de roſes.

On cuit le ſuc des roſes rouges dépuré auec le ſucre ou conſiſtance d'Electuaire ſolide: puis oſté de deſſus le feu, & vn peu refroidy, on y adiouſtera les poudres pour en former tablettes du poids de 2. dragmes & demie: ledit Electuaire contient vingt-deux onces.

Les ingrediens & le feu 3. liures 27. ſols: leſdites 22. onces d'Electuaire, rabbatu le dechet, reuiennent à vingt onces & plus: l'once reuient à quatre ſols.

Electuaire de citron ſolutif.

Les medicamens mis en poudre, & l'eſcorce de citron & conſerues pilees dans le mortier de marbre, on cuit le ſucre en for-

me conuenable auec eau rose, ou de buglose, pour y dissoudre les conserues, & finalement les poudres. De cette paste encor' chaude on formera tablettes du poids de demie once. Toute la composition cõtient quinze onces, les ingrediens & le feu 55. sols : lesdites onces, rabbatu le dechet, reuiennent à quatorze onces, l'once reuient à quatre sols.

DES TROCHISQVES, purgatifs.

Trochisques de rheubarbe.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec du suc d'eupatoire, & reduits en trochisques, que l'on fait seicher, & on les garde au besoin. Toute la masse desdits trochisques contient vingt-trois dragmes, les ingrediens quarante sols, lesdites vingt-trois dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à vingt-deux dragmes, la dragme reuient à deux sols.

Trochisque d'agaric de Bauderen.

L'Agaric raspé sera malaxé auec eau de vie, & seché à l'ombre, puis derechef mis en poudre, & auec ladite eau de vie derechef malaxez & sechez, & gardez à la necessité, le tout contient seize dragmes.

Les ingrediens vingt-huict sols.

Lesdites seize dragmes, rabbattu le dechet, reuiennent à quinze dragmes, la dragme reuient à deux sols.

Trochisque d'Alhandal.

On prend dix onces de poulpe de Colocynthe mondee de ses grains, & decouppee bien menu auec des ciseaux, que l'on met en poudre doucement dans le mortier, auec quelques gouttes d'huyle commun ou rosat : puis on l'incorpore auec vne partie du mucilage, de gomme Arabic, Tragacant, & Bdellium tirez en eau rose, & on en forme de petits trochisques que l'on fait secher à l'ombre. Estans secs sont remis en poudre pour la secõde fois, & auec le reste des mucilages malaxez & reduits en trochisques, lesquels estans sechez à l'ombre sont gardés pour la necessité, lesdits trochisques contiennent 90, dragmes : les ingrediens huict liures dix sols: lesdites nonante dragmes, rabbattu le déchet, reuiennent à 85. dragmes, la dragme reuient à deux sols.

Des pilules stomachiques, ou ante cibum.

On met en poudre les medicamens sel'on l'art, puis sont malaxez auec syrop rosat ou d'absynthe, & on en forme masse, laquelle

quelle seichee contient quinze dragmes.

Les ingrediens vnze sols.

Lesdites quinze dragmes, rabbatu le dechet reuiennent à quatorze dragmes: la dragme reuient à dix deniers.

Pilules de Rufus.

On met en poudre les medicamens, lesquels on malaxe auec vin miellé, & on en forme masse laquelle seichee, contient 30. dragmes & plus les ingrediens 37. sols.

Lesdites trente dragmes, rabbatu le déchet, reuiennent à vingt-huict dragmes, la dragme reuient à seize deniers.

Pilules Mastichines.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec f. q. d'hydromel vineux, & en forme de masse, laquelle seichee contient vingt dragmes & dauantage.

Les ingrediens vingt trois sols,

Lesdites vingt dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à dix huict dragmes: la dragme seize deniers.

Pilules des trois solutifs.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec syrop de roses pasles, & est formee la masse, laquelle seichee contient treize dragmes.

Les ingrediens dix huict sols.

Lesdites treize dragmes rabbatu le dechet, reuiennent à douze dragmes: la dragme dix-huict deniers.

Pilules imperiales.

On met les medicamens en poudre: lesquels sont malaxez auec syrop violat: la masse seichee contient dix onces: les medicamens quatre liures: lesdites onces reuiennent à neuf onces & demie: la dragme quatorze deniers.

Pilules nommees sine quibus.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec miel depuré auec le suc de fenoüil: la masse contient six onces, & dauantage.

Les ingrediens & le feu 54. sols.

Lesdites 48. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 46. dragmes, la dragme reuient à quatorze deniers.

Pilules Aurees.

Des medicamens mis en poudre, & malaxez auec miel rosat sera formee la masse, laquelle seiche contient trente-deux dragmes.

Les ingrediens trente sols, lesdites trente-deux dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à trente dragmes, la dragme reuient à vn sol.

Pilules d'Agaric.

Les medicamens pulverisez sont malaxez auec vin cuit, & est formee la masse qui contient trente dragmes, les medicamens coustent vingt-cinq sols : lesdites trente dragmes, rabbatu le dechet reuiennent à vingt-huict dragmes, la dragme reuient à vnze deniers.

Pilules Coccees.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec syrop de stecas: la masse seichee contient quarante dragmes, les ingrediens 30. sols: lesdites 40. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 38. dragmes, la dragme reuient à dix deniers.

Pilules d'hermodattes grandes.

On reduit en poudre les medicamens qui sont malaxez auec le ius de choux, dans lequel auront esté fonduës les gommes, puis coulé & cuit : & est faite la masse, laquelle seichee contient 60. dragmes & dauantage : les ingrediens & le feu 50. sols, lesdites 60. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 55. dragmes, la dragme reuient à vn sol.

Pilules Aggregatiues.

Les medicamens en poudre sont malaxez auec syrop de roses pasles, & est faite

la masse, laquelle pese 65 dragmes: les ingrediens coustent cinquante huict sols: lesdites soixante dragme: rabbatu le dechet, reuiennent à 55. dragmes: la dragme reuient à treize deniers.

Pilules de fumeterre.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec le suc de fumeterre dépuré au Soleil ou au feu, dont on forme la masse, laquelle seichee à l'ombre est derechef mise en poudre, & malaxee auec ledit suc, puis seichee comme deuant. Finalement pour la troisiémefois elle sera mise en poudre, & malaxee, auec syrop de fumeterre, & la masse formee qui contient quarante dragmes: les ingrediens cousteront trẽtequatre sols: lesdites quarãte dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à trente-sept dragmes la dragme reuient à vn sol.

Pilules de lapide Lazuli.

On met la pierre Lazuli preparee selon l'art, & les autres medicamens en poudre, laquelle on meslera dans le mortier auec la poudre de Hiera picra, & les malaxera auec syrop de Sabor, & on en formera la masse, laquelle pesera nonante dragmes: les ingrediens cousteront trois liures douze sols: lesdites 90. dragmes, rabbatu

le déchet, reuiennent à 84. dragmes, la dragme reuient à vn sol ou plus.

Pilules Aloephangines.

Les medicamens mis en poudre grossiere, que l'on fait infuser l'espace de douze heures dans quatre liures d'eau puis on fait boüillir lentement sur le feu, iusques à ce que la troisiesme partie soit cõsommee. En la colature exprimee on ynourrit douze onces d'aloës pulueristé; puis est desseché & derechef pulueristé, auec lequel on adiouste la myrrhe, le mastic, & le safran aussi en poudre, puis malaxez auec syrop d'absinthe la masse est formee, laquelle pese dix-neuf onces & dauantage : les ingrediens & le feu sept liures : les dix-neuf onces, rabbatu le dechet, reuiennent à 18. onces l'once reuient à neuf sols, & la dragme à vn sol ou treize deniers.

Pilules de Cynoglosse.

Les medicamens puluerisez, & l'opium incisé & fondu, est formee la masse auec syrop de stecas : ladite masse seichee pese dragme & dauantage.

Les ingrediens cousteront 40 sols

Lesdites 38. dragmes & plus rabbatu le dechet, reuiennent à 39. dragmes: la dragme reuient à quatorze deniers.

Pilules Bechiques noires.

On met en poudre les ingrediens, & auec mucilages de semence de coins tirés en eau rose, on faict les pilules rondes & plattes, vulgairemẽt appellees *Sublingues*, ou *hypoglottides* : le tout contient trente dragmes : les ingrediens huict sols.

Les trente dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 28. dragmes: la dragme couſtera quatre deniers.

Pilules Bechiques blanches.

Les medicamens en poudre sont malaxez auec mucilage de gomme tragacant tiree en eau rose, & on en forme des pilules rondes & plattes, appellees aussi *Sublingues.*

Le tout contient vingt-six onces.

Les ingrediens cousteront 32. sols.

Lesdites vingt-six onces, rabbatu le dechet, reuiennent à vingt-quatre, l'once reuient à seize deniers.

LES POVDRES ET Tablettes.

Poudre de Diamargaritum froid.

On met en poudre les medicamens selon l'art, & mesiez ensemble, le tout contient vingt-cinq dragmes.

Les ingrediens cousteront trente cinq s.

Lesdites 25. dragmes rabbatu le déchet, reuiennent à 23. dragmes : la dragme reuient à deux sols huict deniers.

Tablettes de Diamargaritum froid.

Vne once de ladite poudre est meslee auec seize onces de sucre cuit auec eau de buglose en consistence conuenable; & on en forme tablettes qui contiennent seize onces

Les poudres , sucre & eau de buglose, trente-sept sols.

Lesdites seize once de tablettes, rabbatu le dechet , reuiennent à quinze, l'once à deux sols six deniers.

Nota, que pour faire les tablettes on met coustumierement vne once de poudre pour seize onces de sucre.

Diamargaritum simple, ou Manus Christi, *auec perles.*

On prend demie once de perles puluerisees & preparees sur le porphyre, auec eau rose, & dissoulte auec douze onces de sucre fondu , & cuit conuenablement auec eau rose, & on en faict tablettes qui contiennent douze onces & demie.

Les ingrediens & le feu 40. sols.

Lesdites douze onces & demie , rabbatu le dechet , reuiennent à vnze onces

& demie, l'once reuient à trois sols six deniers.

Poudre de l'Electuaire Dianthos.

Les medicamens sont mis en poudre, laquelle contient vingt dragmes.

Les ingrediens cousteront quinze sols.

Lesdites vingt dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 18. dragmes & plus : la dragme reuient à vn sol.

L'once de tablettes Dianthos, le dechet rabbatu, reuient à vn sol six deniers.

Poudre de l'Electuaire Pleres Archonticon.

Les medicamens mis en poudre contiennent vingt dragmes.

Les ingrediens coustent trente sols.

Lesdites vingt dragmes de poudre, rabbatu le dechet, reuiennent à dix-neuf, la dragme reuient à deux sols au plus.

L'once de tablettes, le dechet rabbatu, reuient à vingt-vn sols.

Poudre Diatragacant froid.

On met en poudre les medicamens selon l'art : toute la poudre contient douze dragmes.

Les ingrediens dix sols.

Les vingt-deux dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à vingt dragmes: la dragme reuient à six deniers.

L'once des tablettes de Diacragacant froid, rabbatu le dechet, reuient à vn ſol.

Poudre de Diaris ſimple.

La poudre faite des medicamens contient ſeize dragmes.

Les ingrediens ſix ſols.

Leſdites ſeize dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 15. dragmes: la dragme reuient à ſix deniers.

L'once de tablette de Diairis ſimple, rabbatu le dechet, reuient à vn ſol.

Poudre de Diairis composé.

Les medicamens mis en poudre ſont 28. dragmes.

Les ingrediens, huict ſols.

Leſdites 28. dragmes de poudre, rabbatu le dechet, reuiennent à vingt-ſix dragmes: la dragme reuient à quatre deniers.

L'once des tablettes de Diairis composé, rabbatu ce qu'il faut, reuient à vn ſol.

Poudre de l'Electuaire Diacalaminthes.

Les medicamens pulueriſez font 26. dragmes de poudre.

Les ingrediens huict ſols.

Leſdites vingt-ſix dragmes, rabbatu le

déchet, reuiennent à vingt-quatre, la dragme reuient à 4. deniers.

L'once desdites tablettes, rabbatu ce qu'il faut reuient à vn sol.

Poudre de l'Electuaire Diambra.

Les medicamens mis en poudre font 30. dragmes : les ingrediens sept liures quatorze sols.

Lesdites trente dragmes, rabbatu le déchet, reuiennent à 28. dragmes: la dragme cinq sols six deniers.

L'once des tablettes de Diambra, rabbatu le dechet, reuient à quatre sols.

Poudre de l'Electuaire de gemis, ou de perles.

La poudre faite des medicamens contient 26. dragmes: les ingrediens 9. liures quatorze sols.

Les 26. dragmes rabbatu le dechet, reuiennent à vingt quatre dragmes: la dragme reuient à huict sols.

L'once des Tablettes dudit Electuaire *de gemmis*, rabbatu ledit dechet reuient à cinq sols.

Poudre de l'Electuaire Aromaticum rosatum.

Les medicamens mis en poudre pesent 47. dragmes: les ingrediens coustent 6. li.

Lesdites 47 dragmes rabattu le déchet, reuiennent à quarante quatre dragmes : la dragme trois sols.

L'once des tablettes dudit Electuaire, rabbatu ce qu'il faut, reuient à trois sols six deniers.

Poudre de l'Electuaire diarrhodon Abbé.

La poudre contient vingt six dragmes

Les ingrediens trente deux sols.

Les 28. dragmes rabbatu ce qu'il faut reuiennent à vingt-quatre dragmes, la dragme reuient à seize deniers.

L'once de tablettes de diarrhodon, rabbatu le déchetr, reuient à deux sols.

Poudre de l'Electuaire des trois Santaux.

La poudre dudit Electuaire contient 30. dragmes & dauantage.

Les ingrediens coustent vingt sols.

Lesdites 30. dragmes, rabbatu ce qu'il faut reuiennent à vingt-huict, la dragme reuient à dix deniers.

La dragme des tablettes dudit Electuaire reuient à vn sol trois deniers.

Poudre de l'Electuaire Exhilarans.

Les medicamens mis en poudre contiennent trente-quatre dragmes & dauantage.

Les ingrediens coustent six liures 16. sols

Lesdites 34. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 32. dragmes ; la dragme reuient à quatre sols trois deniers.

L'once des tablettes dudit Electuaire, rabbatu ce qu'il faut, à trois sols.

Poudre de l'Electuaire Lithontripticon.

Ladite poudre contient 31. dragmes & dauantage.

Les ingrediens 29. sols.

Lesdites 31. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 29. la dragme reuient à vn sol.

L'once des tablettes, rabbatu le dechet, reuient à vn sol six deniers.

Poudre de l'Electuaire Diamoschum.

La poudre dudit Electuaire contient 16. dragmes & plus.

Les ingrediens 45. sols.

Lesdites 16. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 15. dragmes : la dragme vaut trois sols.

L'once des tablettes de Diamoschum, rabbatu ce qu'il faut, reuient à deux sols six deniers.

DES ANTIDOTES hummdes.

Philonium magnum.

On met les medicamens en poudre que

l'on mesle, auec huict onces de miel blanc éeumé & cuit, & est faite l'opiate.
Toute la composition contient dix onces, & dauantage.
Les ingrediens 47. sols.
Lesdites dix onces, rabbatu le dechet reuiennent à 9. onces & demie, la dragme reuient à huict deniers.

Requies Nicolai.

On met les medicamens en poudre, laquelle est incorporee auec le triple de iulep rosat cuit à perfection de syrop.
Ladite confection reuient à treize onces & demie.
Les ingrediens vingt-huict sols.
Lesdites 3. onces & demie, rabbatu le déchet, reuiennent à cent dragmes : la dragme reuient à quatre deniers.
L'once de Theriaque, Mithridat, confection d'Hyacinte, & celle d'Alkermes, reuiennent à quelque vingt sols l'once.

Rosata Nouella.

Les medicamens mis en poudre sont incorporez auec douze onces de miel escumé, & est faite la confection en consistence d'opiate, ou d'electuaire mol, lequel contient quinze onces.
Les ingrediens & le feu vingt sols.

Lesdites quinze onces, rabbatu le dechet, reuiennent à quatorze onces: l'once reuient à dix huict deniers.

DES TROCHISQVES.

Trochisques de viperes.

De la chair de viperes cuite & preparee, & pilee auec mie de pain de froment sechee & mise en poudre subtile, on forme les trochisques les mains ointes auec l'opobalsamum ou huyle de girofle, ou de muscade de la pesanteur chacun d'vne dragme, que l'on fait secher à l'ombre sur vn tamis renuersé.

Toute la confection seche pese dix onces.

Les ingrediens & le feu, dix-sept liures deux sols.

Lesdites dix onces, rabbatu le dechet, reuiennent à neuf onces: l'once reuient à 36.

Trochisque Hedycroi.

On meslera les medicamens preparez, comme aussi l'opobalsame, ou son substitut auec bon vin, & on en fera petits trochisques qui seront sechez à l'ombre, & gardez au besoin: le tout contient 67. dragmes.

Les ingrediens 4. liures dix sols.

Lesdites 67. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à soixanre & trois, la dragme reuent à seize deniers.

Les Trochisques Scillitiques.

Douze onces descille preparees & passees par le tamis, sont incorporees auec farine d'orobe blanche, le tout malrxé au mortier pour faire les trochisques du poids d'vne dragme qu'on fera seicher à l'ombre, & gerder au besoin. Le tout contient dix onces.

Les ingrediens cinquante sols.

Lesdites vingt onces, rabbatu le déchet, reuiennent à dix-huict onces: l'once trois sols.

Trochisque de Cyphi.

Les medicamens preparez sont meslez auec trois ou quatre onces de miel blanc escumé & cuit en forme de syrop, & seront faits les trochisques.

Le tout reuient à 124. dragmes, qui sont quinze onces & dauantage.

Les ingrediens coustent trois liures dix sols,

Lesdites quinze onces, rabbatu le dechet, reuiennent à quatorze onces, l'once reuient à quatre sols huict deniers.

Trochisques de Capres.

Les medicamens mis en poudre, & les amandes & semences pilees, seront malaxez auec l'ammoniac fondu en vinaigre, & cuit en consistence de miel dont sont faits les trochisques du poids de quatre scrupules.

Toute la composition contient 34. dragmes.

Les ingrediens & le feu coustent seize sols.

Lesdites 34. dragmes rabbatu le déchet, reuiennent à 32. dragmes, la dragme reuient à six deniers.

Trochisques d'Eupatoire.

On met les medicamens en poudre, laquelle est malaxee auec le suc d'Eupatoire dépuré cuit en syrop liquide, ou peu cuit, auec la manne, dont on formera les trochisques d'vne dragme chacun.

Toute la composition contient trente-deux dragmes & demie.

Les ingrediens & le feu 55. sols.

Lesdites 32. dragmes, rabbatu le déchet reuiennent à 30. la dragme reuient à treizedeniers.

Trochisques de Diarrhodon l'Abbé.

Les medicamens mis en poudre, sont malaxez

malaxez selon l'art, auec vin blanc, & est faite la masse d'iceux trochisques, lesquels on forme, & met-on seicher à l'ombre, & gardera puis apres. Ils pesent 18. dragmes.

Les ingrediens 40. sols.

Lesdites 18. dragmes de trochisques, rabbatu le déchet, reuiennent à dix-sept, la dragme reuient à vn sol quatre deniers.

Trochisques d'Alkekenge.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec le suc d'Alkekenge, dans lequel aura esté dissout l'opium, & on en formera trochisques du poids d'vne dragme chacun. L'vsage sera auec iulep rosat ou hydromel.

La masse desdits trochisques pese 10. onces & dauantage.

Les ingrediens cousteront quarante sols.

Lesdites 10. onces contenant 80. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 75. dragmes: la dragme à 7. deniers.

Trochisques de myrrhe.

Auec les gommes fondües, cuites & coulees seront malaxez les medicamens en poudre pour du tout en former tro-

chiſques du poids d vne dragme, que l'on gardera comme dit eſt : le tout contient 24. dragmes.

Les ingrediens & le feu vingt ſols.

Leſdites 24 dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 22. dragmes : la dragme reuient à vn ſol.

Trochiſques de terra Lemnia, *de la terre Lemnienne.*

Les medicamens mis en poudre ſeront malaxez auec le ſuc de plantin & depuré, & de cette paſte on en formera trochiſques qui contiennent 48. dragmes & dauantage.

Les ingrediens 48. ſols.

Leſdites 48. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 45. la dragme reuient à vn ſol.

Trochiſques de camphre.

On met les medicamens en poudre, qui eſt malaxee auec mucilage de pſyllium tiree en eau roſe, dont on formera trochiſques.

Toute la compoſition peſe 28. dragmes.

Les ingrediens 26. ſols.

Leſdites 28. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 26. dragmes, la dragme reuient à vn ſol.

Trochisque de Carabe.

Les medicamens en poudre sont malaxez auec mucillage de psyllium tiree auec eau rose ou de plantin, dont on formera trochisques

Toute la composition contient 40. dragmes & dauantage.

Les ingredients 35. sols.

Lesdites 40. dragmes, rabbatu le dechet reuiennent à 38 dragmes: la dragme reuient à vn sol.

Trochisques de Gallia moschata.

Les medicamens mis en poudre sont malaxez auec mucilage de tragacant extraite en eau rose, dont on formera trochisques.

La composition pese dix dragmes, qui valent 30. scrupules.

Les ingrediens cousteront 18. liures.

Lesdites 30. scrupules, rabbatu le dechet reuiennent à 28. scrupules, le scrupule reuiennent à 23. sols.

Trochisques d'Apta moschata.

Le Ladanum concassé sera agité & battu dans le mortier eschauffé auec eau rose iusques à ce qu'il soit bien fondu; & n'aye aucun grumeau, y adioustant le styrax rouge & calamite, qu'on agitera auf-

li, puis on y mettra le bois d'aloës pulueriſé, puis le camphre, muſc & ambre diſſous enſemble auec eau roſe dans autre mortier. De la paſte à demy refroidie on formera trochiſques.

Toute la compoſition peſe quarante-ſept dragmes & dauantage.

Les ingrediens & le feu ſept liures.

Leſdites 47. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 44. dragmes : la dragme reuient à 3. ſols 3. deniers.

Trochiſques de blanc Rhaſis.

La ceruſe preparee, & les autres medicamens mis en poudre, ſont meſlez auec laict de femme, & on en fait paſte, de laquelle on forme les trochiſques de telle figure qu'on veut, leſquels ſechez à l'ombre ſeront gardez au beſoin.

Toute la compoſition peſe dix-ſept dragmes.

Les ingrediens 16. ſols.

Leſdites 17. dragmes, rabbatu le dechet, reuiennent à 16. dragmes, la dragme vn ſol.

DES EAVX DISTILLEES.

LEs eaux communes tirees par le refregiratoire, reuiennent à deux ou trois deniers l'once.

L'onse de l'eau rose tiree par le mesme refregiratoire, 4 ou 5. deniers.

L'onse des eaux communes tirees par le Bain Marie, 6. deniers.

L'once de l'eau theriacle 5. ou 6. sols, ou 8. ou 10. sols, selon les descriptions diuerses des Autheurs.

L'once d'eau de canelle, trois ou quatre sols.

L'once d'eau de vie, 6. ou 8. deniers.

DES HVILLES.

L'Onse de l'huyle rosat faict auec vne infusion de roses rouges, vn sol.

L'once de l'huyle rosat faict auec trois infusions de roses rouges, deux sols.

L'huyle violat fait auec vne infusion, reuient à dix deniers.

L'once dudit huyle fait auec trois infusions, 18. deniers.

Les autres huyles communes, cõme nenuphar au blanc d'eau, de camomille, aneth, de lis, de ruë, de marjolaine, & autres, à huict deniers.

L'once d'huyle d'amendes douces, deux sols, ou deux sols trois deniers.

DES ONGVENS, ET EMPLASTRES.

LEs Onguens & Emplastres reuiennent à diuers prix. Les vns à seize sols la liure, les autres à trente sols, quarante sols, cinquante sols, trois liures, ou quatre liures au plus.

L'APOTHIQVAIRE CHARITABLE.

Enseignant à faire en la maison les medicamens composez, auec grande facilité, peu de frais, & peu de temps.

AV LECTEVR.

AMY Lecteur. *Ayant mis en lumiere, il y a deux ans passez pour le bien du public vn petit liure intitulé, le* Medecin Charitable, *lequel a esté bien receu, non seulement de toute la France, mais aussi des Estrangers, qui l'ont tourné en leurs langues*

pour le bien de leurs nations: I'ay esté prié de rechef de plusieurs gens de qualité, de dresser vne petite Apotiquairie facile à faire, à peu de frais, & en peu de temps, contenant les medicamens composez, necessaires pour toutes sortes de maladies. Ce que i'ay fait plus volontiers, recongnoissant que ledit ouurage seroit grandement profitable à tous notamment aux Communautez des Religieux & Religieuses aux grãdes familles, aux Seigneurs & Dames des villages, lesquels demeurans sur les lieux, aydent charitablement à leurs pauures subiets, & aux escoliers de medecine; car nul ne peut estre bon Medecin, s'il ne sçait la Pharmacie, non seulemẽt la Theorie d'icelle, mais aussi la practique & manufacture, à ceux qui suiuent les armees, & autres. Ces considerations m'ont porté à mettre en lumiere ce petit liure, que ie vous dedie de bien bon cœur: lequel i'ay diuisé en quatre traitez. Au premier desquels ie declare les vstẽsiles necessaires pour seruir à ladite Apotiquairie, puis la preparation des medicamens, qui entrent aux compositions. Car l'election d'iceux s'apprend auec le temps, & à les voir & considerer, veu que le Medecin doit tousiours assister à leur election, preparation & mixtion, & mesmes en Prescrire la

dose aux Medecines selon la maladie, temperament, la partie affligee, aage du malade, &c. afin de ne se point tromper : autrement nulle asseurance. Au 2. traité i'enseigne la maniere de faire & preparer les syrops, tant ceux qui se font auec le sucre qu'auec miel: mais vous me direz ; Vous aurez décrit un grand nombre de syrops alteratifs ; ie vous respondray qu'il est vray. Or i'en ay décrit vn tel nombre pour cõplaire à ceux qui en sont friands, & de ces iuleps & apozemes: & s'ils desirent encores d'en sçauoir dauantage, qu'ils lisent les Autheurs qui en ont escrit plantureusement.

Certainement ie vous asseure qu'vne ptisane bien-faite, ou eau boüillie, auec propres medicamens non dégoustans, vne bonne gelee, vn bon consommé, vn bon boüillon alteré auec simples familiers, valent mieux, & sont plus naturels que ces iuleps, syrops, apozemes, condits, tablette, conserues, poudres, faussement dites cordiales, & autres telles drogueries, qui sont vraye inuention des Arabes, lesquels souuentesfois font mal aux malades, & les degoustent grandement, outre le prix excessif qu'ils coustent. Ie ne puis en verité que ie ne blasme certains Medecins, lesquels estans appellez chez les malades, à

chaque fois qu'ils les visitent, employeroient volontiers une main de papier à ordonner ces beaux remedes, pour charger le croc;& ne les auröt pas visité trois ou quatre fois, qu'on verra vne table chargee de ces marchãdises-là,(ie vous laisse à penser pourquoy ils font cela:)& demandez en conscience à ces Messieurs, s'ils vsẽt de ces remedes en leurs maladies, celles de leurs femmes & enfans? Ie vous puis asseurer qu'ils vous diront ingenuëment, que fort peu ou point.

Ie ne dis pas qu'il ne faille quelquefois ordonner quelque syrop violat, de pauot, de limõs, de blanc d'eau, de grenades, ou autres, auec ptisane, eau boullie, ou decoction propre de simples familiers, ou auec eau distillee au refrigeratoire ou au Bain Marie: mais que ce soit auec iugement, & non en faire littiere; comme l'on dit en commun Prouerbe; parce que la preparation des humeurs se doit faire par bon regime de viure, comme dit Galien, ce qu'a fait Hippocrate deuant luy.

En ce mesme traité i'ay descrit aussi la maniere de faire les Conserues. Au troisiesme ie monstre la façon de faire les Electuaires. Tablettes Trochisques, Pilules, Poudres, dites cordiales, & leurs Tablettes. Au quatriesme ie décris la façõ de cõposer les huyles, onguẽs emplastres: &

apres ie mõstre la maniere de distiler les eaux, faire eaux équiualentes à l'eau thericale & de canelle. Sachez que i'ay fait toutes ces compositions de mes mains, ne me fiant pas en chose de si grande importance, à mes seruiteurs, & les ay experimentees auec bon succez, comme aussi plusieurs de mes collegues. I'ay retranché beaucoup de choses non necessaires, ains inutiles ausdites compositions, à la mode des Grecs qui ont tous escrit, que les remedes les plus simples & les moins diuersifiez sont les meilleurs. De sorte que maintenant vous auez vne petite Apotiquairie, que chacun peut dresser chez soy facilement, à peu de frais & en moins de huit ou dix iours vous sçaurez faire toutes lesdites cõpositions. Car sçachant preparer deux ou trois syrops; vn ou deux electuaires, &c. vous sçaurez preparer tous les autres Receuez donc, amy Lecteur, ce mien labeur, qui me couste prou de peine, d'estude & d'argent, lequel gratuitemẽt ie vous donne, vous priant d'en assister charitablement les pauures. Adieu.

La dose des compositions que l'on ordonne ra est semblable à celle des semblables compositions décrites par les Autheurs. Notez aussi qu'en tout ce liure quand ie parle de la liure, i'entens la liure de seize onces, l'once de huict dragmes, ou huict gros, la dragme de septante

& deux grains, ou trois ſcrupules, la demie dragme de trẽte ſix grains, le ſcrupule de vint quatre grains, le demy ſcrupule de douze grains Les *racines, herbes, fleurs, fruits, &c ſe trouuent chez les Herboriſtes des Halles, & autres lieux de cette ville à fort bon marché, les autres medicamens chez les Eſpiciers.*

Aux autres lieux de ce Royaume, & ailleurs, les Medecins des lieux pour le bien public doyuent procurer enuers les Gouuerneurs qu'ils ayent vn ou pluſieurs Herboriſtes pour en fournir les villes; & ne s'en trouuant point, leſdits Medecins prendront la peine d'inſtruire vn ou pluſieurs en la cognoiſſance des ſimples neceſſaires; ce qui redondera au grand profit des habitans, à leur grand honneur, & à vne plus grande gloire de Dieu.

L'APOTHICAIRE CHARITABLE.

PREMIER TRAICTE'.

Estat des vstensiles necessaires pour dresser, l'Apothiquaire.

Chapitre I.

PRemieremẽt vn mortier de fer ou de bronze pesant cinquante ou soixante liures, ou dauãtage auec son pilon de fer. Vn petit mortier pesant quatre ou cinq liures, auec son pilon de mesme matiere.

Vn moyen mortier de marbre auec son pilon de bois, & vn mortier de pierre auec le mesme pilon.

Vn gros bistortier & vn moyen.

Vn rouloir pour applatir les tablettes.

Deux grandes spatules de fer, deux moyennes, & deux petites pour monder la casse, & pour autres choses.

Deux spatules de bois.

Vn quarré de bois, auec vn clou à chaque coin pour tenir les estamines ou blan-

chets que l'on met dessus pour passer les decoctions. &c.

Vn fourneau de fer.

Deux grandes bassines de cuiure rouge, l'vne pour cuire les decoctions, syrops, &c. l'autre pour les vnguents & emplastres.

Deux poeslons de cuiure rouge à longue queue.

Vne grande raspe de fer blanc, pour rasper les coins & les pommes, &c.

Deux cuilliers percees, l'vne grande, & l'autre petite.

Deux presses ferrees auec leurs cheuilles de fer.

Vn refrigeratoire de cuiure rouge pour distiller les eaux.

Deux ou trois plats de fer blanc.

Vne grande balence auec ses poids de plomb.

De petites balances auec le poids de marc.

Trois ou quatre estamines d'vn quartier ou dauantage de large, estofilees.

Deux ou trois blanchets d'vn quartier & demy de large, estofilez.

Vne ou deux chausses d'hypocras.

Demy douzaine de toiles fortes d'vne

bonne demie aulne & plus de large, ourlee à l'entour pour passer les Sucs, decoctions, &c.

Vn tamis de crin couuert.

Deux autres tamis communs pour passer les poulpes de casse, tamarinds, prunes, &c.

Deux autres pour passer les medicamens amers, & autres.

Vn cicotrinoy.

Des cruches & pots de grets ou de fayence, ou de terre vernisee, pour garder les syrops, electuaires, conserues, huyles, onguents, &c.

Deux grandes terrines de terre vernissee, & deux de grets.

Trois coquemars de terre vernissee, sçauoir est vn grand, vn moyen, & vn petit.

Des vaisseaux d'estain, de terre vernissee, ou de grets pour faire les infusions.

Vn porphyre ou vne écaille de mer auec sa petite meule.

Suffisante quantité de boëtes pour mettre les medicamens. On en pourra mettre plusieurs dans vne boete, selon que le Medecin ordonnera.

Vn cousteau de Cordonnier.

Vn tailloir de bois d'espaisseur d'vn poul-

ce, & large d'vn pied en quarré.

Quatre vaiſſeaux de verre pour mettre & ſerrer les poudres, dites cordiales.

Vne bien grande cueillier de fer, pour preparer le plomb & autres medicamens.

Le lieu où ſera l'Apothiquaire ſoit tempéré. Du reſte qui ſera neceſſaire, le Medecin ordinaire en donnera aduis.

DE LA CLARIFICATION.

Maniere de clarifier le ſucre & miel,

CHAP. I.

LE bon ſucre qui eſt blanc, dur, ſolide, clair, reluiſant, de ſaueur biẽ douce, ne doit eſtre clarifié, car il rend peu ou point d'eſcume. Le ſucre & caſſons qui ne ſont beaux, ſeront clarifiez de telle façon.

Prenez par exemple, 2. liures de ſucre ou de caſſons, que romprez & decouperez en petits morceaux, & mettrez dans vne baſſine ou terrine, verſant deſſus vne liure d'eau, de decoction ou d'infuſion pour les faire fondre; & en attendãt qu'ils fondrõt, prenez 2. blancs d'œufs auec leurs coquilles, que vous eſcraſerez auec les mains, & mettrez dans vne autre baſſine ou terinte,

les battrez auec des petites verges de bou-
leau lices ensemble, ou vne petite poignee
de ionc lié en forme d'vn petit ballay, puis
y versez dessus peu à peu vne autre liure
desdites liqueurs froides ou tiedes, & les
battez & demenez bien ensemble auec le-
dit balay à mesure qu'on la versera, mes-
lant apres le tout auec ledit sucre fondu.

Cela fait, on mettra la bassine où est le
tout sur le fourneau, & fera on chauffer
auec feu mediocre, le remuant quelques-
fois auec ledit balay ou spatule : & quand
vous verrez l'écume sale surnager & s'éle-
uer à boüillons, faudra tirer ladite bassine
de dessus le fourneau, & estant vn peu re-
froidy, le passer par la chausse, ou blan-
chet, attaché aux quatre cloux du quarré
de bois mis & posé sur vne autre bassine,
ou autre vaisseau qui receura la coulure.

Que si ledit sucre estant passé semble
n'estre assez clarifié, le faudra aussi tost re-
passer dans ladite chausse ou blanchet, &
ce encores vne ou deux fois, pourueu qu'il
soit chaud.

Quand ledit sucre ou cassons sont assez
beaux, on ne prẽd la peine de les clarifier
pour faire les syrops, &c. ains seulement à
la fin de leur cuitte, & hors du feu on oste
l'écume

l'écume auec vne cueillier d'argent, ou cueiller percee.

Notez que pour clarifier le sucre ou cassons, il faut mettre pour chaque liure de sucre vne liure d'eau, ou decoction ou infusion, & vn blanc d'œuf auec sa coquille escrasee; & s'il est bien sordide, il faudra mettre dauantage desdites liqueurs, & de blancs d'œufs, selon l'immondicité.

Notez que les syrops lesquels se font auec les sucs clarifiez, comme celuy de ribes, de coins, de pommes de meures, de cerises, & semblables se font auec le bon sucre ou bons cassons; car si on les clarifioit derechef auec le sucre, ils perdroient vne partie de leur force & vertu.

Notez aussi que pour faire les syrops de limons; de grenades, & autres qui se font auec le sucre cuit en consistance approchante pour faire tablettes de sucre rosat, il faut auoir du meilleur sucre; que si on n'en peut recouurer, il faudra clarifier celuy qu'on aura auec de l'eau & blanc d'œuf, & le cuire en ladite consistance, & à la fin de sa cuisson, & hors du feu, on ostera l'écume, ainsi comme dit est.

Notez en fin comme ledit sucre sera coulé, il ne faut exprimer la chausse ou blan-

chet,ains ſeulement laiſſer couler petit à petit ce qui ſera imbibé en iceux.

Pour clarifier le miel, prenez vne liure ou deux,ou la quantité que vous voudrez de bon miel, que mettrez dans vne baſſine, auec autant de bonne eau ou autre liqueur ſur le fourneau, leur faiſant prendre vn boüillon ou deux, afin qu'ils ſe dilayẽt enſemble : puis auſſi toſt les paſſerez par vne eſtamine ou gros linge net. De la coulure, pour chaque deux liures on mettra vn blãc d'œuf auec ſa coquille écraſee, (comme a eſté dit cy deſſus du ſucre) pour le clarifier, & ayant pris vn ou deux bouillons ſur le fourneau, ſera paſſee tout incontinent par ladite eſtamine ou gros linge ſans exprimer. Cette ſeconde colature ſera cuite à telle conſiſtance que le Medecin verra bon eſtre.

Si le miel eſt fort ſordide, on y mettra plus de liqueur & blancs d'œufs, auec leurs coquilles pour le clarifier, ainſi qu'il a eſté dit du ſucre.

Notez, quand on paſſe le miel ainſi meſlé auec les liqueurs, il doit eſtre paſſé tout chaud, mais le ſucre doit eſtre vn peu refroidy.

La deſpumation & écumement eſtant

vne espece de clarification, ie diray qu'aucuns escument les sucres, syrops, & miels alors qu'ils cuisent : mais quant à moy, ie suis d'aduis qu'on ne les escume que sur la fin de leur cuisson, ou apres qu'ils sont tirez de dessus le feu, quand les miels & sucres sont bons; mais autrement, il sera fort bon de les écumer au milieu de la cuisson, s'ils iettent quantité d'écume sordide.

Maniere de clarifier les decoctions & infusions à part, sans sucre.

CHAP. II.

LEs decoctions & infusions ne doiuent estre passees bouillãtes par l'estamine, ou chausse, ou blanchet, ains doiuent estre demy refroidies auant les passer, comme par exemple, on mettra vn blanc d'œuf & sa coquille sur deux liures de decoction ou infusion, faisant ainsi :

On prend vn blanc d'œuf auec sa coquille escrasee, que l'on iettera dans la bassine, que l'on battera & meslera du petit balay, auec demie liure de decoction, ou infusion, les mettant en escume, comme a esté enseigné au Chapitre precedent. En apres, on y versera auec, petit a petit, le reste desdites decoctions ou infusions,

que l'on demene à mesure qu'on le verse: le tout bien meslé est mis sur le fourneau bouïllir vn bouïllon ou deux, & lors qu'on verra l'écume sale s'esleuer & surnager à bouïllons, comme dit est, il faudra l'oster de dessus le fourneau, & le laisser à demy refroidir, puis le passerez par le blanchet.

Notés qu'ordinairement on ne passe que vne fois par le blanchet les decoctions & infusions que l'on clarifie, parce que les passant dauantage, ils perdent vne partie de leur vertu.

Maniere de clarifier apozemes auec syrops & aussi le laict clair.

CHAP. III.

CEux qui seront friands d'apozemes, les clarifieront ainsi : Prenez vne liure & demie de decoction des simples coulee, que l'on clarifie auec vn blanc d'œuf & sa coquille, puis la met-on dans la bassine sur le fourneau : & quand elle commence à bouillir, on y verse & mesle le syrop; & l'écume estant leuee, on la tire hors du feu, la laissant refroidir à demy: puis on la passe par le blanchet, deux, trois, ou quatre fois, iusques à ce que ledit apozeme soit clair. Si on veut l'aro-

matiser de quelqu'vne de ces poudres, dites cordiales, faudra faire ainsi: Deuant que le verser sur ledit blanchet, faut mettre la quantité de ladicte poudre sur ledit blanchet, & puis le verser trois ou quatre fois consecutiuement sur icelle poudre, & sera ledit apozeme clarifié & aromatizé.

Faut sçauoir que sur quatre onces de decoction que l'on veut clarifier, il faut mettre vne once de syrop, & le tout estant passé & repassé par ledit blanchet; il se trouue dechet du quart, & plus.

Prenez laict clair doux, deux peintes, & quatre liures quatre onces de bon sucre ou bons cassons, mettez-les ensemble dans la bassine ou autre vaisseau propre, le sucre y estant dissoult, le ferez bouillir vn bouillon ou deux, y adioustant six ou sept onces de suc de limon ou citron, & luy faisant prendre encore vn bouillon ou deux, tirez le hors du feu, & estant vn peu refroidy, le passerez deux ou trois fois par vne chausse d'hypocras; & vous aurez vn laict clair, beau & agreable; si on veut adiouster dauantage de sucre, comme cinq ou six onces, on le peut faire pour les delicats: toutesfois aux

fiévres ardentes, il sera meilleur de n'y mettre que lesdites quatre onces.

Si vous n'auez du laict clair en main, vous en ferez auec de la presure de telle façon.

Prenez trois pintes ou six liures de bon laict que mettrez dans vn coquemart de terre vernissé, ou de grais, ou dans vn vaisseau d'estain.

Cela fait, vous prendrez le gros d'vne grosse febue de presure, laquelle dissoudrez dans vne écuelle, auec trois ou quatre cueillerees dudit laict, puis meslerez le tout auec le laict du coquemart: lequel coquemart bien couuert, sera mis sur les cendres chaudes l'espace de deux, 3. ou 4. heures, ledit laict se tournera en laict clair lequel vous passerez par deux ou 3. linges blancs & nets, afin de separer vne partie du fromage & créme qui est encore entre-tre meslé, puis le preparerez cõme dit est.

Autre maniere de clarifier le laict clair.

Prenez vne pincte de laict clair, c'est à dire deux liures auec le suc de deux limons, & deux onces de sucre, faites le tout boüillir vn boüillon, le laissant vn peu refroidir, puis le passerez deux ou trois fois par la chausse d'hypocras, & vous aurez vn

laict clair & agreable à boire.

Autrement le pourrez clarifier, comme a esté dit des Apozemes, sçauoir est, faisant dissoudre le sucre dedãs vn partie du laict clair, puis clarifiez l'autre partie auec vn blãc d'œuf & sa coquille, apres les messlerez ensemble, les mettant dans la bassine sur le fourneau, & qũãd il commencera à bouillir, on y adioustera le suc de deux bons limons, leur faisant prendre vn bon bouillon, apres estãt vn peu refroidy, sera passé deux ou trois fois par ladite chausse.

Maniere de tirer les sucs.

CHAP. IV.

LEs sucs des racines d'Eryngium, des herbes de plantin, ruë, poiree, laictue, betoine, ache, armoise, mercuriale, & autres recentes & fraisches, se tirent en la façon suiuante.

On emplit le mortier de bronze ou de fer, de la racine, ou de l'herbe bien nettoyee & lauee, s'il en est de besoin, & on la pile bien fort auec le pilon de fer, estant bien pilee sera mise dans la toile forte, liee par le haut auec vne ficelle, dans la presse dont on exprimera le suc, lequel sera receu dans vn vaisseau de terre ou d'estain mis au dessous.

Notez quand par apres vous pilerez d'autre herbe, racine, ou fruit pour en tirer le suc, comme dit est, il faudra auparauant lauer le mortier & la presse auec eau chaude ou froide selon le simple exprimé; de peur que le suc que tirerez de l'autre (different, peut estre, en qualitez & vertus du precedent) ne les retienne : & faut tousiours tascher, tant que faire se pourra, d'auoir les sucs des simples en leur naturel.

Notez q i'il y a des simples qui se doyuent piler dans les mortiers de marbre, ou de pierre, comme nous dirons.

Maniere de tirer le suc de coins.

CHAPITRE V.

FAut rasper sur la raspe de fer les pommes de coins l'vne apres l'autre, par ce moyen on en tirera dauantage de suc, que si on les piloit entieres ou en quartiers dans le mortier de marbre ou de pierre: puis on mettra ce qui sera rapé dans la toile forte, & on en tirera le suc par la presse, comme a esté enseigné,

Maniere de tirer les sucs des roses rouges & pasles.

CHAP. VI.

ON prend seulement les fleurs desdites roses que l'on pile tresbien dans

le mortier de marbre, iusques à ce qu'elles soient presque en paste, puis on les met dans la toile forte pour en tirer le suc.

Maniere de tirer le suc de grozeilles rouges

CHAP. VII

LEs grozeilles rougues mises dans le mortier de marbre seront pilees & broyées, puis dans la toile forte pour en tirer le suc par la presse.

Maniere de tirer le suc d'esspine vinette ou berberis.

CHAP VIII.

IL se tire de la mesme façon que celuy de grozeilles rouges,

Maniere de tirer le suc de meures.

CHAP IX.

ON prend vne quãtité de meures non meures, que mettrez dans ladite toile forte à la presse, & en tirerez le suc.

Maniere de tirer le suc de cerises.

CHAP. X.

ON prend quantité de cerises, desquelles ayant osté le noyau, on met dans ladite toile à la presse.

Maniere de faire le suc de grenades

CHAP XI.

ON oste l'écorce des grenades, que l'on serre, & qu'on appelle Malico-

rium. Et tout le dedans, ſçauoir eſt les grains, & les petites pellicules qui les enuironnent, ſont mis dans ladite toile à la preſſe.

Maniere de tirer le ſuc des citrons, & des limons.

CHAP. XII.

ON coupe les citrons & limons par le milieu, puis on les cerne auec vn couteau. Ce qui eſt cerné, eſt toute la poulpe, qui eſt miſe dās ladite toile à la preſſe

Autrement, on coupe les citrons ou limons en quatre quartiers, & on ſepare la peau d'auec la poulpe que l'on met à la preſſe, comme dit eſt. Or parce que ladite poulpe ne s'exprime ſi bien qu'il n'y en demeure touſiours du ſuc auec, il ne ſera pas mal à propos de l'humecter auec vn petit d'eau fraiſche, puis la remettre à la preſſe dans ladite toile, & ce qu'on en tirera ſera pour mettre dans des bouillons, ou pour faire ce que l'on voudra.

A la rue de la Coçonnerie pres des Halles, on trouue de bon ſuc de limons exprimé, à aſſez bon compte, duquel on fait les ſyrops.

Maniere de clarifier les fufdits fucs.
Chap. XIII.

QVand on aura tiré les fufdicts fucs, ainfi que dit eft, on les mettra chacun en fa bouteille de verre double, au Soleil, ou autre lieu, repofer & affoir l'efpace de deux ou trois, ou plufieurs iours s'il en eft befoin, afin que les feces defcendent au fond: puis les pafferez chacun à part par le blanchet, doucement, de peur que lefdites feces qui font au fond ne fe meflent, & troublent le clair qui doit paffer feulement.

Or fi incontinent vous le voulez mettre en befogne, le pouuez faire, comme à faire fyrops & autres compofitions. Mais fi vous les voulez garder, il faut les mettre dans vne bouteille de verre double, & que elle en foit pleine à deux doigts pres du bord, pour y verfer deffus l'épaiffeur d'vn doigt d'huyle d'oliues, puis l'eftouperez & ferrerez en lieu temperé.

Et quand vous en voudrez vfer par apres il faudra auec vne eftoupe ou cotton en tirer l'huyle, laquelle s'y attachera, & aurez lefdits fucs nets & clairs, que pafferez derechef par ledit blanchet pour

estre plus clarifiez.

Le suc de meures se clarifie ainsi. Estant extraict, est boüilly vn boüillon dans vn poëslon de cuiure rouge ou bassine, puis tout chaud est passé vne fois seulemẽt, petit à petit, par le blanchet, & de ce qui est passé aussi tost on en fait le syrop auec sucre. Ou prenez ledit suc de meures, & le mettez aussi tost sans chauffer dans vne cruche, & le lairrez rasseoir l'espace de deux iours, puis le passerez par deux fois par la chausse d hypocras ou blanchet, & en ferez le syrop auec le sucre, au prorata de trois quarterons pour liure de suc.

Le suc de cerises est clarifié au Soleil, puis coulé par le blanchet, & de ce qui est coulé est faict le syrop auec sucre, comme il sera dit au traicté des syrops.

Maniere de tirer le suc de pommes, & le clarifier.

Chap. XIV.

Faut rasper les pommes l'vne apres l'autre, comme les pommes de coins cy-dessus, & en tirerez le suc de la mesme façon, lequel tiré en quantité, faudra faire boüillir vn boüillon ou deux, & le passer vne ou deux fois par le blanchet; & ce qui sera coulé mettre dãs vne bouteille au So-

leil, ou autre lieu rasseoir quelques iours, afin que les fondrilles s'abbaissent doucement au fond: puis sera derechef passé par ledit blanchet bien net, & en ferez syrop, ou ce que vous voudrez Et si vous le voulez garder, le mettrez dans vne bouteille de verre double, & de l'huyle dessus, comme a esté enseigné au chapitre precedent.

Notez qu'en hyuer lesdits sucs doyuent estre gardez à la caue.

Maniere de cuire le suc en consistance, pour faire tablettes de sucre rosat.

CHAP. XV.

VOus cuirez vne liure de sucre ou bons cassons, ou la quantité que voudrez, sçauoir vne liure auec demie liure d'eau en telle consistance. Ce que cognoistrez par les signes suiuans.

Premierement, la fumee qui s'esleue dudit sucre dans la bassine ou poësson est fort petite, quand il est cuit comme il faut.

Secondement, en prenant vn peu dudit sucre auec la spatule, & le iettant aussi tost par terre, en le iettant il se fait comme vn floc de laine en l'air, & aussi ce qui est tombé à terre s'enleue auec les doigts, sans adherer; comme aussi quand on en

met vn peu ſur vne aſſiette , & eſtant refroidy.

Auſſi on prendra vn peu dudit ſucre auec la ſpatule ou cuillier d'argent ; & l y ayant vn peu tenu, le verſant d'en haut, il ſe fait vn long filet & ſubtil, duquel la moitié eſtant tombee, l'autre moitié ſe retire vers la ſpatule ou cuillier , faiſant au bas quelquefois vne petite bouteille où le petit filet ſe contourne en haut : Cela eſtant c'eſt ſigne qu'il eſt cuit en conſiſtance deuë, & partant le faut tirer du feu. Vous cognoiſtrez auſſi ladite cuiſſon parfaite par la conſiſtance eſpaiſſe du ſucre tiré hors du feu, & vn peu refroidy.

Maniere de cuire le ſucre ou caſſons, pour faire tablettes auec poudre.

Chap XVI.

POur faire leſdites tablettes, ſi vo⁹ n'auez du meilleur ſucre, on prendra du mediocre ou bon caſſons, & quand il ſera preſque cuit, on oſtera l'écume. Il ne faut cuire ledit ſucre en cõſiſtance, cõme pour faire ſucre roſat, mais en approchant: Ce que cognoiſtrez en prenant vn peu auec la ſpatule, & le iettant par terre, ou en mettant vn peu ſur vne aſſiette, il s'eſpaiſſira, &

ne coulera point, mais y adherera: & aussi qu'en prenant vne portion auec la spatule, estant peu refroidie, la versant d'enhaut, ledit filet n'est si long que celuy du sucre rosat cuit, comme a esté enseigné, ains seulement est long de la moitié d'iceluy; & quand vne partie dudit filet est tombee: l'autre se retire vers la spatule; & au bout d'iceluy se fait quelquesfois vne petite boutelle.

Et pour vous dire en vn mot, il faut auoir le iugement, car aux tablettes ausquelles il entre deux dragmes de poudre pour deux onces de sucre, faut que ledit sucre ne soit si cuit, comme si c'estoit pour faire les tablettes de Trisantali, & autres, où pour deux onces de sucre il n'y entre qu'vne dragme de poudre.

Notez, les tablettes doiuent estre serrees & gardees en lieu sec, ou au coin de la cheminee, en laquelle on fait iournellement du feu: car autrement, elles se ramolliroient en lieu humide, & se rendroient en paste.

Maniere de cuire le sucre de miel en consistance, pour faire & lier les electuaires mols.

Chap. XVII.

PRenez le sucre & decoction ou infusion, les faissant cuire ensemble dans la bassine, sur le feu de charbon allumé, en consistance deuë, sans l'écumer durant ny apres. Ce que cognoistrez en prenant vn peu auec la cullier d'argent ou spatule, & l'ayant mis sur vne assiette, estant refroidy, si on panche l'assiette, il ne coule sinon qu'à grand peine; & estant manié auec les doigts, est fort gluant, Aussi ce qui est adherant à la spatule, ou cuillier, ne coule qu'à grand peine. Aussi ce qui est refroidy sur l'assiette, estant recueilly & versé d'enhaut, tombe en morceaux espais.

Le miel sera cuit aussi de mesme consistance, se faisant & se preparant ainsi.

Le miel estant clarifié, comme a esté dit au premier Chapitre de ce traicté, & remis dans la bassine, est cuit en consistance deuë, laquelle se cognoist prenant vn peu dudit miel auec la spatule ou cuillier d'argent, & le mettant sur vne assiette refroidir; & si estant refroidy, inclinant l'assiette, il ne coule qu'à peine, alors il le faut

tirer

tirer du feu, & le mettre en besongne : ou vous le voulez garder, il faut (estant vn peu refroidy) le verser dans vn pot propre, comme de grets ou de fayence, le couurãt d'vn papier que pertuiserez en plusieurs lieux auec vn ferret d'esguilette ou poinçon, de peur qu'il ne tombe quelque ordure dedans, ou que les mousches n'y entrẽt, puis estant biẽ refroidy, le couurirez d'vn papier double , & le poserez en vn lieu temperé.

Et quand vous en voudrez vser, il ne faut que peser la quantité que desirerez, & la faire chauffer en la bassine ou poëslon.

Des infusions pour faire les syrops. CHAP. XVIII.

POur faire les infusions des syrops qui se font auec fleurs, faut mettre quatre onces d'icelles pour chaque liure d'eau bien chaude comme vous verrez cy-apres quand nous le décrirons. Les infusions se doiuent faire dans les pots de grets, ou de terre vernissee ou d'estain , ou d'argent ayant la bouche estroite, comme dans des cruches, coquemarts, & non dans des vaisseaux de cuiure ou d'airain.

Notez que le vaisseau dans lequel se

fait l'infusion, doit estre bouché, afin que la vertu du medicament ne s'exhale.

Notez aussi que faisant plusieurs infusions l'vne apres l'autre, comme és syrops, il est necessaire que la premiere iufusion soit faite auec eau bouillante versee dessus, & les autres d'apres icelle seulement rechauffees.

Marque de la cuisson des syrops.

CHAP XIX.

NOtez que pour faire les syrops auec infusions ou decoctions, on met quelquesfois trois parts de sucre ou bons cassons sur la quantité de decoction ou infusion. C'est, par exemple, trois quarterons de sucre sur la liure, si ce n'est aux syrops faits d'infusions ; ou decoctions, ou sucs amers, ausquels on met autant de sucre que d'infusion, ou decoction, ou suc; toutesfois il y a des syrops ausquels on ne met pas tant de sucre, aux autres dauantage ; partant la regle n'est pas generale, comme vous verrez en la description d'iceux en leur lieu.

Notez, que si vous vsez de cassonade pour faire les syrops, prenez en de la plus blanche, & plus seiche, laquelle dissoute auec l'infusion, liqueur, ou decoction, sera

nettoyee en bouillant par le moyen de la cuiller percee, auec laquelle on tirera les mouches & ordures, lesquelles sont souuent meslees auec ladite cassonade.

Les syrops doiuent estre cuits doucement sur le fourneau à feu clair de charbon allumé, ostant sur la fin, & hors du feu l'écume auec la spatule, cuillier percee, ou cuillier d'argent.

Or quand le syrop se commence à cuire la fumee qui en sort est grande ; mais quand il est cuit, ou approche d'estre cuit, on voit ladite fumee bien diminuee.

Et partant pour le cognoistre mieux, prenez vn peu d'iceluy auec la spatule ou cuillier; & l'ayant vn peu tenu hors du feu pour le refroidir, le verserez d'enhaut, s'il commence à faire filet, il est cuit.

Aussi en prenant vn peu entre le poulce & le doigt index ou du milieu, s'il fait vn filet, il est cuit aussi en versant vn peu sur vne assiette auec la spatule ou cuillier, il ne s'épend point, & ne coule, mais demeure assemblé & estant refroidy, panchant l'assiette, il coule peu à peu, & le recueillant auec ladite cuillier ou spatule, & le versant d'enhaut il fait vn filet.

Pareillement aussi en ayant pris dans la cuillier & laissé refroidir, il se fait pardessus comme vne petite cresme, laquelle tournee dans la cuillier d'vn costé & d'autre, s'il ne s'éparpille, ny ne se rompt, il est cuit: & alors faut l oster de dessus le feu, & le laisser refroidir vn peu dans ladite bassine, puis verser dans vn pot ou cruche propre, comme de grets ou de terre vernissee, ou de fayence bien lauee & seichee, la couurant d'vn papier percé auec vn poinçon ou ferret d'éguillette, afin qu'il në tombe rien dedans, le laissant refroidir, & quand il le sera, on le couurira d'vn papier double & parchemin moüillé, & on le serrera, non en lieu trop humide; car il se chansiroit: ny trop sec, car il se candiroit: mais en vn lieu temperé.

Pour remedier aux syrops cuits ; ou trop peu, & candits.

CHAP. XX.

SI les syrops sont trop cuits par inaduertance, il ne faut qu'adiouster ce qu'il faudra de la mesme decoction, infusiõ, ou suc desquelles ils sont faits pour les décuire; leur faisant prendre vn boüillon ou deux pour les rendre en leur consistan-

ce conuenable.

S'ils sont trop décuits, ou ne sont assez cuits, les faut recuire sur le feu, les reduisant en leur consistance.

Pour décandir les syrops, faut faire tomber ce que l'on pourra de candit dans la bassine ou poëslon, & faire chauffer suffisante quantité de semblable infusion, decoction, ou suc dont est fait le syrop, & le ietter dans ledit pot pour décandir le reste, le remuant auec la spatule, & mesme mettre ledit pot dans de l'eau chaude, afin que tant par la liqueur, qui est dedans, que par la chaleur de l'eau qui est à l'entour, il se décandisse. Estant décandy faut verser le tout dans ladite bassine ou poëslon, le faisant cuire doucement en consistance deuë.

Maniere de tirer la poulpe de dattes pour l'Electuaire Diaphœnicum.

Chap. XXI.

PRenez dix onces de bonnes dattes nouuelles nettoyees de leur souilleure exterieure, s'il y en a, desquelles vous osterez auec vn couteau la peau de dessus, & l'interieure qui est blanche, comme aussi ietterez le noyau, puis les decouperez en petits morceaux, les met-

ſant dans vne eſcuelle d'eſtain ou de terre verniſſee, verſant par deſſus cinq ou ſix onces ou dauantage de bon vin blanc bien ſubtil, pour les faire infuſer ou tremper l'eſpace de trois iours, couurant ladite eſcuelle ou plat d'vne aſſiette, & la mettant en quelque lieu hors du feu en Eſté, & au coin de la cheminee en Hyuer. Les trois iours paſſez, vous les ferez chauffer ou bouillir vn bouillon ſur le réchaud, puis verſerez le tout dãs le mortier de marbre, les pilant auec vn pilon de bois, en les reduiſant comme en bouillie, ou paſte bien molle, que paſſerez par le tamis commun, comme on fait la caſſe, ayant mis au preaIable vn plat au deſſous dudit tamis, tant pour y receuoir la poulpe qui y pourroit tomber en paſſant, que pour y mettre celle-là que l'on paſſera. Que ſi ladite poulpe paſſee eſtoit trop humide, on le fera ſeicher comme les poulpes de tamarinds, de prunes, & de caſſe, ainſi qu'il ſera dit au ſuiuant Chapitre.

Maniere de tirer les poulpes de casse, prunes, tamarinds, & les preparer pour les Electuaires mols.

Chap. XXII.

CHacun sçait comment il faut monder & passer la casse par le tamis commun.

Pour tirer les poulpes de prunes au temps & saison, vous prendrez des prunes de damas meures, douces, recentes, ou en autre saison de bons pruneaux, la quantité que vous voudez ; les faisant bouillir auec de l'eau iusques à ce qu'ils soient cuits : cela fait, faut les verser sur ledit tamis, & laiser escouler, quant & quant la liqueur qui sera receuë dans vn plat, puis en tirerez la poulpe comme celle de la casse, ayant mis au prealable vn autre plat au dessous, comme a esté dit des dates. Or en passant ladite poulpe, souuent elle ne peut passer, à cause qu'elle se seiche, alors il faudra l'humecter serree à part; ou s'il n'y en a pas assez, auec de l'eau tiede. Pour tirer la poulpe des tamarinds, parce qu'ils sont fort gluans & espais, les faut ramollir, ce qu'on fera ainsi.

Prenez la quantité de tamarinds que vous voudrez, que mettrez dans le mor-

tier de marbre, y verſant par deſſus quantité ſuffiſante d'eau tiede ou decoction, puis le pilerez & broyerez, & molifierez doucemēt auec le pilon de bois ou biſtortier, les rendant en forme molle comme de la caſſe, les paſſant par ledit tamis, comme a eſté dit des prunes.

Notez, parce qu'auec les poulpes de prunes & tamarinds, il y demeure de l'humidité qui a ſeruy à les cuire & mollifier, c'eſt pourquoy leſdites poulpes eſtant tirees chacune à part, les faudra mettre chacune dans vn plat de fer blanc ou d'eſtain, ſur vn réchaut, auec vn petit feu de charbon, ſans fumee, & auec la ſpatule les remuer çà & là, afin que partie de cette humidité excrementeuſe, qui ſeroit cauſe de faire aigrir, moiſir & gaſter les Electuaires dans leſquelles elles entrent, ſoit diſſipee, & ladite poulpe reduite en bonne conſiſtance.

On fera de meſme de la poulpe de caſſe, ſi on a mis quelque liqueur pour la paſſer.

Cela fait, on peſera la doze ou quantité qui doit entrer dās l'Electuaire qu'on doit prendre, & le reſte ſera gardé, ou mis en quelque vſage, ſelon l'aduis du Medecin.

Des medicamens que l'on met en poudre, & premierement du sené.

Chap. XXIII.

PRenez demie liure de bon sené de Leuant, que nettoyerez de ses bastons & fueilles gastees, s'il y en a, & pour chaque once dudit sené mondé, vous mettrez vne dragme de graine de fenoüil ou d'anis verd, qui sont les correctifs dudit sené: & pour les mettre en poudre, ferez ainsi.

Premierement, mettez la graine d'anis ou de fenouil dans le mortier de bronze ou de fer, que concasserez auec le pilon, apres y mettrez le sené, que pilerez fort en broyant: quand vous verrés que le tout est bien pilé, vous le passerez par le tamis de crain couuert; & ce qui n'aura peu passer, le remettrez audit mortier, le repilant, comme dit est, puis le passerez par ledit tamis, & ferez ainsi, iusques à ce que le tout soit presque pilé & cassé: car quand il demeurera de reste quelque demie once à piler & passer, il ne s'en faut pas soucier, parce qu'elle seruira à faire quelque medecine, ou quelque clystere.

Notez que les medicamens que l'on met en poudre pour faire compositions, comme sené, mechoacam, turbith, graine

d'anis verd, de fenoüil, fantaux, & autres doiuent estre pesez à bon poids, pour par apres les auoir triturez & tamisez, trouuer la quantité ou poids que l'on desire, parce que l'on ne se doit soucier de trouuer le tout, & ce qui demeurera, sera gardé en vn papier pour s'en seruir, pour le triturer auec autres semblables, quand on fera de nouueau les mesmes compositions.

Ie vous conseille d'en auoir tousiours quatre ou cinq onces en poudre, ou dauantage, que garderez dans vne boëte, pour l'auoir prest quand vous voudrez faire quelques electuaires, pilules, ou autre chose: ainsi ledit sené mis en poudre se garde vn demy an.

Notez, quand aux electuaires, pilules, &c. ie décriray cy apres la quantité du sené, il faut entendre ledit sené preparé auec son correctif.

Maniere de seicher quelques medicamens pour mettre puis apres en poudre.

CHAP. XXVI.

LEs roses, violettes, safran, s'ils sont humides & non assez secs, seront exposez au Soleil, ou deuant le feu, enclos dans le papier, le tournant & virant d'vn

costé & d'autre, afin qu'ils se seichent de tous costez,& de peur qu'ils ne se bruslent, aprez les mettrez facilement en poudre dans le mortier.

Les racines & herbes qui ne sont assez seiches, seront mises au four lors que le pain aura esté tiré, gardant bien qu'elles ne se bruslent.

Autrement, quelque temps auant qu'on voudra s'en seruir, les faudra lier en petites poignees,auec ficelle,& les pendre en l'air à l'ombre pour les faire seicher.

Comme il faut mettre en poudre l'aloé, la mirrhe,rheubarbe,le safran, & assa fœtida. CHAP. XXV.

LEsdits medicamens se puluériseront chacun à part.Faut doncques, deuant que les mettre dedans le mortier, ietter quelques gouttes d'huyle d'oliue au fonds du mortier,proportionnees à la quantité du medicament que l'on voudra puluerisser, & auec le bout du pilon en graisser doucement le fonds: cela fait vous y mettrez le medicament, lequel sera mis en poudre fort facilement, & n'adherera ny au pilon, ny au mortier.

Pour la rheubarbe, deuant que la met-

tre en poudre, il ne sera pas hors de propos de la couper en petits morceaux, par ce moyen elle en sera plustost & plus facilement pulverisee, estant pulverisee on s'en sert, & on ne la passe point par le tamis.

L'assa fœtida, si elle est seiche, elle sera mise en poudre en la mesme maniere.

Si l'aloé est ord & sale, apres auoir esté mis en poudre, sera passé par le tamis des drogues ameres; ainsi sera fait des autres medicamens, s'il y a des ordures meslees parmy, qui seront passees par des tamis propres.

Maniere de mettre en poudre le benjoin.

Prenez telle quantité de benjoin que vous voudrez, que pulueriserez dans le mortier, en broyant doucement, puis le passerez par apres par le tamis commun, pour en separer les buchettes & ordures qui y sont meslees.

Maniere de pulueriser la scammonee.

CHAP XXVI.

ELle se met en poudre subtile fort facilement, comme les susdits medicamens, le fonds du mortier & le bout du pilon oints auec quelques gouttes d'huyle; mais sçachez qu'on ne la passe point par le

tamis, non plus que la rheubarbe, comme i'ay dit cy dessus.

Maniere de mettre en poudre le mastic.

CHAP. XXVII.

DEuant que mettre le mastic dans le mortier, il faut le trayer premierement, puis il faut moüiller le fonds dudit mortier & pilon d'vn peu d'eau rose, ou eau commune: & estant mis en poudre, on le peut s'il est besoin, le passer par le tamis de crin couuert.

Maniere de mettre en poudre les trochisques d'agaric.

CHAP. XXVIII.

IL les faut mettre en poudre de la mesme façon que le mastic, ayant moüillé le fonds dudit mortier, & bout dudit pilon de quelque goute d'eau rose, ou commune; mais on ne les tamise par apres, ains on s'en sert ainsi; encores mieux les mettrez en poudre, oignant le fonds du mortier, & le bout du pilon d'vn petit d huyle d'oliue, comme a esté dict de la rheubarbe scammonee, &c.

Notez que l'on oint & mouïlle le fonds du mortier, & le bout du pilon d'eau rose, ou commune, ou d'huyle, auant que mettre les medicamens, afin qu'en les pulue-

risant ils n'adherent au mortier, & aussi pour empescher leur exhalation.

Maniere de mettre le camphre en poudre.

CHAP. XXIX.

PRenez vn scrupule d'amidõ que mettrez doucement en poudre dans le mortier, puis y adiousterez vne dragme de bon camphre, le broyant auec doucemẽt, & il se mettra facilement en poudre.

Ou bien vous prendrez vne ou deux amandes douces pelees auec le cousteau, que pilerez dans le mortier, y adioustant la dragme de camphre, lequel en broyant mettrez facilement en poudre.

Ou plus facilement, frottez d'vne amande pelee auec le couteau le fonds du mortier, & le bout du pilon de fer, puis y pilez, en pilant doucement le camphre; le mesme se peut faire en frottant auec vn petit d'huyle d'olyue, ou d'amandes douces, comme a esté dit le rheubarbe, &c. & faisant ainsi, mettrez telle quantité de camphre en poudre que voudrez, augmentant ou diminuant au prorata les amandes ou huyles, selon la quantité que voudrez puluerifer.

Maniere de mettre en poudre la canelle.

CHAP. XXX.

LA canelle se met en poudre dans le mortier, auec quelques amandes douces, afin qu'elle ne perde son odeur, estant en poudre est passee par le tamis de crin couuert, comme a esté dit du sené au vingt troisiesme Chapitre.

De l'infusion des huyles.

CHAP. XXXI.

POur chaque liure d'huyle communement on met quatre onces de fleurs ou fueilles infuser, comme il sera enseigné au traicté des huyles, horsmis quelques composez.

Marque de la cuisson des huyles.

CHAP. XXXII.

L'Infusion ou infusions des huyles estant faites sont mises boüillir dans la bassine dediee à cela sur le fourneau de charbon allumé.

Or vous connoistrez que quasi toute l'humidité des simples, desquels les huyles tirent leur vertu, est exhalee, c'est qu'en prenant auec la spatule vn peu du fonds de la bassine, & le iettant au feu, aussi-tost il s'enflamme, faisant bien peu

de bruit, alors vous l'osterez du feu, & vn peu refroidie sera passee par vne forte toile, l'exprimant mediocremēt, & puis mise dans vn pot de grets, ou de fayence, ou de terre vernissee, & couuert d'vn papier percé, & estant du tout refroidie, ledit pot sera couuert d'vn papier double & parchemin mouillé pour s'en seruir au besoin.

De la cuisson des huyles, au bain Marie ou vaisseau double.

Chap. XXXIII.

ON prend vn chauderon assez capable, au fonds duquel on met vne tuile assez large, sur lequel on met le vaisseau où est l'infusion qu'on lie par en haut, auec vne petite ficelle aux deux tenōs de l'anse du chauderon, afin qu'il ne vacile ny çà, ny là. Il y en a qui mettent de la paille sous ledit pot au lieu de tuyle, & tout à l'entour d'iceluy, ce que i'approuue.

Notez, que ledit vaisseau doit estre seulement plein de ladite infusion à quatre bons doigs pres du bord, afin que par l'ebullitiō, elle ne saille dehors. Cela fait, on verse de l'eau dans ledit chauderon à quatre ou cinq doigts pres du bord dudit pot, & la fait on bouillir doucemēt sur le fourneau de feu de charbō clair & allumé, iusques

ques à ce que presque toute l'humidité sera exhalee, ce que connoistrez à la marque descrite au precedent Chapitre. Cela estant ainsi, vous la tirerez hors du feu, & vn peu refroidie, la passerez & exprimerez mediocrement par ladite toile forte, iettant le marc, puis la serrerez, comme a esté enseigné.

Notez, pendant que l'infusion boult, si vous estes contrainct de remettre d'autre eau dans ledit chaudron, la precedente estant esbouillie d'vne bonne partie, il faut la faire chauffer auparauant que de l'y verser : parce que si vous la mettiez froide, le vaisseau se casseroit, & l'infusion se perdroit.

Marque de la cuisson des emplastres.

CHAP. XXXIV.

LA parfaite cuisson des emplastres se reconnoist, lors qu'ayant mis vne portion dudit emplastre refroidir dans de l'eau fraische, puis maniee entre les doigts & estendue sur la paulme de la main, elle n'adhere, & s'enleue net, alors la faudra tirer hors du feu, & la laisser refroidir à demy, puis en forger magdaleons.

Notez, que l'on forme les magdaleons des emplastres auec les mains mouillees

d'eau fraiſche, lors qu'il y entre de l'huyle auſdits emplaſtres; mais quand il n'y en entre point, on forme leſdits magdaleons auec les mains oinctes d'huyle.

Maniere de lauer la graiſſe de porc, pour faire l'onguent roſat.

CHAP. XXXV.

PRenez vne ou deux pannes de pourceau fraiſches, oſtez les membranes qui les entourent, & les coupez en petits morceaux, que ferez fondre ſur le fourneau auec vn peu d'eau, à feu mediocre dans la baſſine, les remuant ſouuent auec la ſpatule de bois. Eſtant fondue on la coule & exprime par vn linge blanc, & net, la verſant par apres, eſtant demy refroidie, dans vn pot de terre vernisſé ou de grets, de telle grandeur & capacité que ladite graiſſe ne contienne que la moitié dudit pot, puis la faudra laiſſer refroidir. Eſtant refroidie, faudra verſer de l'eau chaude, c'eſt à dire, plus que tiede ſur icelle, de ſorte que le pot n'en ſoit du tout plein, puis auec ladite ſpatule de bois les bien remuer enſemble au Soleil, ou aupres du feu l'eſpace d'vne heure, & ce biẽ ſouuent: puis faudra laiſſer repoſer & raſſeoir ledite graiſſe, laquelle raſſiſe faudra verſer

l'eau par inclination, c'est à dire, en panchant ledit pot : estant toute tombee, on y remettra d'autre eau chaude, faisant, comme i'ay dit, & la renouuellant iusques à neuf fois ; cela estant fait, la faudra derechef lauer autant de fois de mesme façon auec eau froide, & claire ; toutesfois on peut lauer les deux dernieres auec eau rose. La raison pour laquelle on laue tant de fois ladite graisse, c'est afin qu'elle depose du tout son odeur de graisse. Ayant esté ainsi lauee, on la mettra en besogne, ainsi comme nous dirons, quãd nous parlerons de la maniere de faire l'onguent rosat.

Maniere de lauer la ceruse.

CHAP. XXXVI.

PRenez quantité de bonne ceruse, comme vne liure ou deux, plus ou moins, que frotterez & frayerez sur le crin d'vn tamis commun renuersé, ayant mis vn papier blanc au dessous pour en receuoir la poudre qui passe, & ayant passé ce que desirerez, la faudra mettre dans vn plat d'estain ou de terre vernissee, versant dessus suffisante quantité d'eau fraische, claire & nette : de sorte qu'elle surnage de beaucoup ladite ceruse, puis les meslerez & remuerez auec ladite spatule

de bois,les laissant apres reposer, afin que ladite ceruse meslee auec l'eau, se separe, & aille au fond: l'eau qui surnagera, sera escoulee en inclinant & penchant doucement ledit plat,en y remettant d'autre eau claire; faisant cela comme a esté dit, neuf ou dix fois. Ladite derniere eau écoulee, on lairra ladite ceruse seicher dans le plat au Soleil, ou deuant le feu, l'ayant au prealable couuert d'vn lingè blãc. Estant bien seiche sera mise en besongne, ou gardee dans vn papier blanc,dans vne boete, pour s'en seruir à la necessité.

Maniere de manier la litarge.

Chap. XXXVII.

ON prend deux liures de litarge d'or, ou la quantité que l'on voudra, laquelle on triture & broye dans le mortier de bronze ou de fer, & estant pulueri see on la passe par vn tamis commun, & ce qui n'a peu passer, est derechef mis dans ledit mortier,puis repassé & fait on cela iusques à ce qu'il ne demeure plus que le grossier dans ledit tamis, comme enuiron quelque once ou deux que l'on iette. En apres on remet toute ladite litarge pulueri sé & tamisé dans ledit mortier,lequel on emplit presque d'au claire, & auec le pilon de

fer, on le demene & remue pour le lauer auec l'eau, & ce, quelque peu de temps, puis on verſe tout d'vn coup ladite eau dãs vne grande baſſine qui ſera miſe aupres, auec laquelle eau s'écoule vne partie de ladite litarge. Derechef on remuë celle qui eſt demeuree au fonds du mortier auec le pilon, & on verſe encore deſſus autant d'eau comme auparauant, la demenant auec l'eau, comme a eſté dit, puis on verſe ladite eau tout d'vn coup dans ladite baſſine, & fait-on cela tant de fois, iuſques à ce que toute la litarge ſoit écoulee auec l'eau: cela fait, & toute l'eau & la litarge eſtans enſemble dans la baſſine, on les laiſſe repoſer l'eſpace d'vne nuict, ou dauantage, iuſques à ce que l'eau ſoit bien claire, la litarge eſtant toute coulee au fonds: puis on verſe toute l'eau, en inclinant doucement ladite baſſine, tellement qu'il n'y demeure que la litarge au fonds, laquelle eſt expoſee à ſeicher au Soleil ou au feu, eſtant ſeichee, elle eſt ſerree pour quand on en aura affaire.

Maniere de brusler le plomb pour le mettre en poudre, & la maniere de le lauer pour l'onguent Pompholigos.

CHAP. XXXVIII.

PRenez deux ou trois liures de plomb, ou ce que vous voudrez, que mettrez dans vne escuelle de terre vernissee, ou dãs la grand cueillier de fer sur vn feu de charbon bien allumé. Estant fondu, le faudra remuer continuellement auec la spatule, ou vne verge de fer, comme l'espace de deux heures ou dauantage, iusques à ce qu'il soit reduit en poudre iaunastre, & que l'on n'y voye plus forme de plomb: cela fait, faut la tirer hors du feu, & la laisser refroidir.

Et pour la lauer, faut prendre la quantité que voudrez de ladite poudre bien refroidie, que passerez par le sycotrinoy: estant passee, vous la lauerez vingt-cinq ou trente fois dans de l'eau claire, en la rechangeant de la mesme façon que i'ay enseigné de lauer la ceruse au Chapitre 36. precedent. Estant lauee la faudra faire seicher ou au Soleil, ou deuant le feu, puis la serrer au besoin.

Autre maniere plus facile de mettre le plomb en poudre pour ledit onguent.

Chap. XXXIX.

PRenez la quantité que voudrez de plomb limé, que mettrez infuser l'espace de 24. heures dans le fort vinaigre, au bout desquelles ietterez le vinaigre, & le ferez seicher: estant sec, le mettrez par apres dans le mortier de bronze, & le pilerez doucement en frayant, & le mettrez facilement en poudre, laquelle vous passerez par le sycotrinoy, & ce qui n'aura peu passer, le repilerez & broyerez, puis le passerez iusques à ce que le tout aye esté puluerisé & passé, ainsi faisant ledit plomb en poudre, par apres ne doit estre laué pour la confection dudit onguent.

Maniere de preparer la tuthie.

Chap. XL.

PRenez quantité de tuthie que mettrez dans vn crusol, dans vn fourneau ardent, comme celuy des fondeurs, iusques à ce qu'elle soit entierement bruslee, ce qui se fera en certain tẽps selon l'ardeur du feu, & qu'on connoistra par la couleur de ladite tuthie qui deuiendra fort rouge. Cela estant, faut la tirer du feu; & peu refroidie, sera mise dans le mortier

de bronze ou de fer pour la mettre en poudre. Estant puluerisee, sera preparee sur le porphyre ou écaille de mer, auec eau rose, ou autre eau conuenable, comme l'on fait les perles & pierres precieuses : ce qui se fait ainsi.

Ladite tuthie en poudre est mise sur le porphyre ou écaille de mer, laquelle on arrousera auec ladite eau, la broyant auec la molette ou petite meule, & quand elle commencera à se deseicher, on l'arrousera derechef, & fait on cela tant de fois, iusques à ce que ladite poudre soit comme impalpable, c'est à dire, qu'en frottant d'vn peu d'icelle le dessus de la main, on n'y sente aucune aspreté : cela estant ainsi le faudra mettre en trochisques, que ferez seicher à l'ombre sur le tamis renuersé, puis le serrer dans vne boëte en lieu propre : & quand on s'en voudra seruir, ne faudra que les mettre en poudre dans le mortier.

Maniere de calciner vitriol Romain.

Chap. XLI.

ON le fait seicher dans vn vaisseau de terre non vernissé, ou dans la grande cueillier de fer à feu moderé, iusques à la parfaite blancheur, le remuant conti-

nuellement & bien fort auec vne ſpatule ou verge de fer, de peur qu'il ne s'attache trop audit vaiſſeau, qu'il ne ſe putrifie: apres on augmente le feu l'eſpace d'vn quart d'heure, & ledit vitriol deuient tout rouge, qui lors s'appelle colcothar, cela eſtant, eſt tiré hors du feu, & vn peu refroidy eſt mis en poudre dans le mortier de bronze, comme a eſté dit de la tuthie, mais par apres on ne le prepare derechef ſur le porphyre, comme icelle pour la confection de l'emplaſtre Diapalma.

Maniere de faire creſme & ſel de tartre.
Chap. XLII.

PRenez vne liure de bon tartre blanc de Montpellier, que mettrez en poudre dans le mortier, paſſant ladite poudre par vn gros tamis ; eſtant paſſee, la mettrez dans la baſſine auec vn ſeau d'eau, luy faiſant prendre vn bouillon, puis paſſerez le tout par trois fois par la manche d'hypocras. La couleure receue dans vne terrine de grets, ſera miſe en lieu frais l'eſpace de vingt-quatre heures, au bout deſquelles on tire auec vne aſſiette ou cuillier d'argẽt la creſme qui ſurnage, que l'on met dans vne écuelle de grets à part.

La cresme ostee, l'eau est escoulee doucement par inclination, puis on racle tout le sel qui est adherant aux parois de ladite terrine auec vne cuillier d'argent, & le fait-on tomber au fond, apres on le laue sept ou huict fois auec de l'eau froide & claire, maniant & demenant la main auec l'eau: ledit sel estant ainsi laué & desseiché au Soleil, ou sur vn petit feu de charbon sans fumee, le remuant souuent auec ladite cuillier. Estant seiché, il deuiendra blanc, mais plus au Soleil qu'au feu; ce qu'estant, on le met en poudre dans le mortier, & est gardé au besoin.

Ladite cresme de tartre est lauee, seichee, & pilee de mesme façon, & gardee à part.

Autre maniere de faire la cresme de tartre, ou crystal de tartre.

Prenez cinq ou six liures de tartre blanc, que grossierement pulueriserez dans le grand mortier; apres l'auoir bien laué, le mettrez dans vne terrine vernissee auec de l'eau, tant qu'elle nage cinq ou six doigs par dessus, le ferez bouillir vne heure ou deux: puis exposant le vaisseau au froid, il s'amassera de la cresme au dessus en maniere de crystal, que vous separerez

auec vne cuillier percee, & ferez par plusieurs fois rebouillir & refroidir alternatiuement ladite matiere, pour en tirer à chaque fois la cresme, comme dit est, laquelle en fin vous lairrez coaguler au froid, & seicher entierement à l'air.

II. TRAITE DES SYROPS.

Maniere de faire syrop violat auec le suc.

CHAPITRE. I.

VOus prendrez douze onces de fleurs de violettes nouuelles mondees de leur partie herbue, c'est à sçauoir les fleurs seulement, que mettrez dans le mortier de marbre, & pilerez bien auec le pilon de bois, & les enfermerez dans vn petit sac de toile bien net, & le lierez par en haut auec ficelle, puis les exprimerez en la presse. Estans exprimees, vous aurez cinq onces de suc, que mettrez dans vne phiole à part.

Cela fait, vous ferez cuire vingt-onces

de bons caſſons ou de ſucre, auec demie liure ou dix onces d'eau commune dans la baſſine ou poeſlon de cuiure rouge, de conſiſtance approchante de ſucre roſat, l'écumant ſur la fin auec la cueiller d'argent. Cela eſtant, vous le tirerez hors du feu,& y verſerez auſſi toſt ledit ſuc de violettes, les meſlant enſemble auec ladite cueiller ou ſpatule de bois, ſera le ſyrop fait qui ſera beau, lequel laiſſerez vn peu refroidir dans ladite baſſine & poeſlon, & s'il y a de l'eſcume qui ſurnage, l'oſterez, puis le verſerez dans vn pot propre de grets ou de fayence, le couurant d'vn papier pertuisé: eſtant refroidy du tout, ſera couuert d'vn papier double, & d'vn parchemin mouillé par deſſus, & ſerré en lieu temperé pour la neceſſité.

Maniere de faire ſyrop violat ſur la ſeruiette.

CHAP. II.

ON prẽd deux liures de bon ſucre ou caſſons, que l'on fait cuire auec vne liure d'eau commune en conſiſtance approchante pour faire le ſucre roſat. Cepẽdant on prẽd demie liure de fleurs de violettes mondees, comme a eſté enſeigné au precedent Chapitre, pilees dans le mortier de marbre, auec pilon de bois, & les met-

on dans vne ſeruiette que deux tiennent par chacun bout,&on iette deſſus,comme en trois fois, ladite quantité de ſucre cuit tout chaud,les mélant, remuãt,& preſſant auec la ſpatule de bois ou cuillier d argent afin que la vertu & couleur deſdites violettes s'incorpore auec ledit ſucre, qui ſe reduit cependant en ſyrop,l'humidité deſdites violettes, les décuiſant, & paſſé par ladite ſeruiette, qui eſt recueilly dans vn plat qu'on a mis au deſſous. Tout le ſucre eſtant ietté& paſſé en la façon deſcrite,on exprime fermement ce qui eſt dans la ſeruiette,meſme on racle le ſyrop qui adhere à l'entour d'icelle auec ladite cueillier d'argent, & le tout mis & tombé dans le plat,& ledit ſyrop,que l'on ſerre au beſoin ſans l'écumer.

Le marc deſdites violettes reſté dans ladite ſeruiette, ne doit eſtre ietté, parce qu'il eſt encore meſlé de ſucre, c'eſt pourquoy il doit eſtre mis au Soleil,& gouuerné, comme nous dirons quand nous parlerons des conſerues de violettes. Il ſeruira de conſerue pour faire bandeaux, ſans y meſler d'autre ſucre.

Maniere de faire le syrop violat de trois infusions.

Chap. III.

PRenez vne liure de fleurs de violettes nouuelles mondees en leur partie herbue, c'est à sçauoir les fleurs seulement, comme dit est, mettez les dans vne cruche de grets, ou coquemart de terre vernissee, qui aye la bouche estroite, & versez dessus quatre liures d'eau bouillante, les meslant & remuant aussi tost auec vne spatule de bois, & laissant infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminee, ledit vaisseau estant bien bouché, de peur que la vertu desdites violettes ne s'exhale.

Au bout desdites douze heures vous verserez ladite infusion dans vne terrine de terre vernissee, ou vaisseau d'estain pour la faire chauffer & fremir vn peu sur le fourneau, la passant puis apres par vne toile forte, & exprimant le marc par la presse, lequel apres on iette comme inutil. Et cependant on remet pour la seconde fois d'autres fleurs de violettes nouuelles mondees, en telle quantité dans ladite cruche ou coquemart, & ladite infusion réchauffee, sera versee sur lesdites violettes, que l'on meslera & mouuera auf-

ſi-toſt auec ladite ſpatule de bois, comme dit-eſt, bouchant le vaiſſeau, & le remuant audit coin de la cheminee, comme auparauant, pour infuſer encore l'eſpace de douze heures, à la fin deſquelles on renuerſe auſſi pour la ſeconde fois ladite infuſion dans ladite terrine, que l'on met chauffer ſur le fourneau comme auparauant, en apres la coule & exprime.

Laquelle rechauffee, eſt iettee ſur autant de fleurs de violettes nouuelles, leſquelles pour la troiſieſme fois on a remis dans ladite cruche, & l'ayant infuſee le meſme eſpace de temps, eſt rechauffee, coulee, & exprimee.

Ladite infuſion coulee & exprimee pour la troiſieſme fois, contient quatre liures & demie, qui ſont 72. onces, de laquelle, ſi vous voulez faire auſſi-toſt le ſyrop, faudra mettre à part dans vne fiole ſix onces d'icelle pour s'en ſeruir comme ie diray cy-apres. Le reſte qui contient quatre liures deux onces, eſt miſe dans la baſſine de cuiure rouge, auec cinq liures & demie de bon ſucre, coupé & rompu en petits morceaux, & l'on faict le ſyrop que l'on cuit doucement ſur le fourneau, auec charbon allumé, & ſans fumee. Le-

dit syrop sera cuit en consistance plus espaisse que de syrop, afin de le descuire aussi tost auec lesdites six onces d'infusion reseruee, laquelle on verse & mesle parmy, luy faisant prendre vn bouillon ou deux pour le reduire en consistance de syrop.

Cela fait, on le tirera hors du feu, & on le lairra demi refroidir dans ladite bassine, ostant l'escume, laquelle surnage, auec la cueillier d'argent, puis sera mis dans vn pot propre que l'on couurira d'vn papier que l'on pertuisera, le laissant refroidir du tout. Estant refroidy, sera couuert d'vn papier double, & d'vn parchemin mouillé par dessus, comme se doiuent couurir tous syrops, &c. le serrant en vn lieu temperé pour s'en seruir à la necessité: Vous aurez vn syrop violat qui retiendra la couleur & vertu des violettes toute l'annee.

Notez que pour faire ledit syrop violat on met plus de sucre que l infusion, afin de conseruer sa couleur, & par consequent sa vertu: aussi qu'il n'est besoin de le cuire si long-temps, son infusion estant gluante, & par sa longue ebullitiõ la couleur se diminue. C'est pourquoy, pour la cõseruer plus longuement, on le décuit auec six onces

d'infusion

d'infusion qu'on a serree, ce qui est seulement particulier audit syrop, & non aux autres.

Doncques ie suis d'aduis, que pour faire ledit syrop violat, pour chaque liure d'infusion on y mette vingt onces de bon sucre.

Or i'ay fait ainsi lesdites infusions & syrop pour en conseruer la vertu & couleur violette: & partant au lieu de spatule de fer qui l'eust peu noircir, i'ay vsé de spatule de bois, mesme pour faire chauffer les infusions, ie n'ay point vsé de bassine de cuiure, ains de terrine vernissee pour la mesme raison, sinon quand i'ay fait le syrop, & pour la mesme cause ie me suis seruy de la cueillier d'argent: aussi pour le mesme i'ay reserué les six onces d'infusion pour le decuire, & pour luy restituer sa couleur, aucunement diminuee par la cuite.

Mais communement on n'y fait pas tant de façon, car on fait bien les 3. infusions, comme i'ay dit, dans la cruche de grets, ou coquemart de terre vernissee, les remuant auec ladite spatule de bois, mais pour les faire chauffer on vse seulement de la bassine, & non de la terrine: aussi pour

faire le ſyrop on prend la derniere infuſion coulee & exprimee par la preſſe, qu'on met dans ladite baſſine auec ladite quantité de ſucre, eſt fait ledit ſyrop, ſans le décuire auec de l'infuſion, comme i'ay enſeigné.

De cette derniere façon on fera les ſyrops ſuiuans, qui ſe font auec trois, ou pluſieurs infuſions, comme ie deſcriray.

Autre maniere de faire le ſyrop violat.

Faire trois infuſions des fleurs entieres, c'eſt à ſçauoir, fleurs & feuilles vertes qui les enuironnent, & auec autant de ſucre que d'infuſion, ou le quart moins de ſucre, on fait le ſyrop. Si vous faites ledit ſyrop auec neuf infuſions, ainſi que le ſyrop de roſes paſles, duquel nous parlerons cy-apres: faites cuire auec vne liure d'infuſion trois quarterons de ſucre, il ſera laxatif.

Du mucaron de violettes, & roſes paſles.

Chap. IV.

LE mucaron de violettes & de roſes paſles, n'eſt autre choſe que la derniere infuſion coulee & exprimee, qui ſe gardera vn an dans vne cruche de grets, ou

coquemart de terre vernissee, à bouche estroitte, emplie d'icelle à deux doigts prés du bord, sur laquelle on verse l'espaisseur d'vn doigt d'huyle d'olif, pour empescher, que l'air exterieur ne la corrompe, couurant ledit pot d'vn papier double & parchemin mouillé, puis est serree en vn lieu temperé, & quand on en aura besoin, on en tirera ladite huyle auec du coton.

Maniere de faire le syrop de pas d'Asne.

Chap. V.

ON fait trois infusions de demie liure de fleurs de pas d'asne, auec le verd qui les enuironne, à chaque fois dans deux liures d'eau, sçauoir est, on prend lesdites fleurs que l'on mettra dans vne cruche de grets ou de terre vernissee d'estroitte emboucheure, & sur icelles on versera lesdites deux liures d'eau chaude & bouillante; apres on couurira bien ledit pot, & laissera-on infuser l'espace de douze heures au coin de la cheminee, que l'on mettra sur le fourneau de feu de charbon clair & allumé, iusques à ce que ladite infusion soit bien chaude, laquelle on passera & exprimera dans vne grosse

toile par la presse. Ladite coulure & expression seront rechauffees dans ladite bassine, & versees sur d'autres fleurs nouuelles en telle quantité que la premiere, c'est à sçauoir, demie liure; & ayant infusé ledit temps de douze heures à la maniere dite, est derechef iettee dans ladite bassine, & rechauffee pour estre coulee & exprimee comme l'autre : & pour la troisiesme fois on remet d'autres fleurs nouuelles dans ladite cruche, & verse on ladite infusion rechauffee, dessus laquelle ayant infusé le susdit temps, est chauffee dans la bassine, & puis coulee & exprimee. Ladite expression est clarifiee auec vn blanc d'œuf & sa coquille, comme a esté enseigné au Chapitre second du premier traitté, & passé vne fois par le blanchet: puis l'ayant pesée on y met les trois parts du sucre ou bons cassons, & est fait le syrop.

Autre façon de faire le syrop.

On fait aussi ledit syrop de pas d'asne de trois infusions, comme a esté enseigné, mais on ne prend seulement que les fleurs iaunes, iettant le verd qui les enuironne: & vous aurez vn syrop de couleur iaune, ou y approchant.

I'ay defcrit la maniere de faire les infufions, tant en ce Chapitre, qu'en celuy du fyrop violat, peut eftre trop prolixement: mais ie l'ay voulu faire ainfi, afin de le mieux donner à entendre, & que ie ne fois contrainct de le repeter, en enfeignant par cy apres la maniere de faire les autres fyrops qui fe font auec plufieurs infufions.

La maniere de faire le fyrop de fleurs de pefcher de neuf infufions.

CHAP. VI.

LEs neuf infufions defdites fleurs de pefcher, fe font à la maniere fufdite. Faut doncques au mois de Mars mettre pour chaque infufion demie liure de fleurs de pefcher fraifchement cueillies, dans la cruche auec deux liures d'eau chaude: la derniere infufion coulee & exprimee, fera clarifiee auec blanc d'œuf, & coquille, & paffee vne fois par le blanchet, & y adiouftant autant de fucre, ferez le fyrop que l'on accommodera & ferrera, comme dit eft.

La maniere de faire le fyrop de fueilles de pefcher.

Ce fyrop fe fait de mefme façon que celuy de fyrop de rofes pafles: on prendra

doncques à la fin du mois de May, où au commencement de Iuin, lesdites fueilles fraifches cueillies, lesquelles on contusera mediocrement dans le mortier, & on en fera neuf infusions auec la derniere infusion, clarifiee par residence l'espace de vingt-quatre heures, & autant de sucre, & sera fait ledit syrop, qui est bien purgatif, & chasse les vers du ventre, & n'est point desagreable.

On garde son mucaron, comme celuy de roses pasles.

Maniere de faire le syrop de rosses pasles laxatif de neuf infusions.

CHAP. VII.

ON fait neuf infusions d'vne liure à chaque fois de fleurs de roses pasles fraifches cueillies, ayant osté le iaune qui est dedans le bouton, & les fueilles vertes qui les enuironnent, dans quatre liures de bonne eau. La derniere infusion coulee & exprimee, qui contiendra cinq liures sans la clarifier, sinon par residence, qui est, qu'apres qu'elle aura esté coulee & exprimee, comme dit est, on la verse dans la cruche, & estant couuerte, on laissera rasseoir l'espace de quelque temps, afin que les feces tombent au fonds : puis

on la coulera doucement dans la baſſine, & auec autant de bon ſucre & bons caſſons, on fera cuire le ſyrop, l'eſcumant ſur la fin, & hors du feu auec la cueillier percee, lequel oſté de deſſus le feu, & peu refroidy, ſera verſé dans vn pot propre, couuert d'vn papier pertuiſé. Eſtant du tout refroidy, ſera couuert d'vn papier double & parchemin mouillé, & ſerré en lieu temperé.

Que ſi vous y faites cuire ſeulement trois quarterons de ſucre pour liure d'infuſion, il en ſera plus purgatif.

Maniere de faire le ſyrop de roſſes paſles. composé auec agaric.

PRenez par exemple, onze dragmes de bon agaric raſpé ou decouppé en petits morceaux, & vne demie dragme de zingẽbre ratiſſé & concaſſé, ou decoupé, auſſi mettez-les infuſer dans le plat, auec ſuffiſante quãtité de mucarõ de roſes paſles l'eſpace de douze heures, ou toute la nuit, puis faites-leur prendre vn petit bouillon, & les coulez & exprimez par l'eſtamine, meſlez ladite expreſſion auec vne liure de ſyrop de roſes paſles, cuit plus qu'il ne faut, afin de le decuire, & ſera le ſyrop fait, qui ſera gardé comme les autres.

Maniere de faire le syrop de pied de chat.

CHAP VIII.

VOus ferez trois infusions d'vne demie liure à chaque fois de fleurs de pied de chat, dans deux liures d'eau commune, auec la troisiesme infusion coulee & exprimee, & clarifiee auec blanc d'œuf, y adiousterez les trois parts de sucre, & ferez le syrop.

Maniere de faire le syrop de pauot Rheas, ou de coquelicots.

CHAP. IX.

ON fait trois infusions de demie liure à chaque fois de fleurs recentes de pauot rouge dans deux liures d'eau. Auec la derniere infusion coulee, exprimee, & non clarifiee, y adiousterez autant de bon sucre, & ferez syrop, l'écumant sur la fin, & hors du feu.

La maniere de faire iulep rosat.

Prenez vne liure de bon sucre, que ferez cuire en autant de bonne eau rose en consistance moins que syrop, & sera le iulep rosat fait, que l'on gardera comme les autres.

Maniere de faire le syrop de nenuphar ou blanc d'eau.

CHAP. X.

ON fait trois infusions de fleurs blanches de nenuphar, sçauoir vne demie liure à chaque fois sur deux liures d'eau commune, les laissant infuser cõme les autres descrits ci dessus l'espace de douze heures. La derniere infusion coulee & exprimee est clarifiee auec vn blanc d'œuf & sa coquille escrasee & passee par le blanchet vne fois. De ladite coulure auec autant de sucre sera fait le syrop.

Maniere de faire le syrop de capillaires.

CHAP. XI.

PRenez capilli veneris, où à son lieu de l'adiantum deux poignees.

Polytic aussi deux poignees.

Scolopendre vne poignee.

Reglisse ratissee & concassee vne once.

Auec sucre serat fait le syrop ainsi.

Les herbes nettoyees & lauees seront mises à infuser l'espace de vingt-quatre heures dans trois liures d'eau chaude, dans vne terrine vernissee ou d'estain, au bout duquel temps vous verserez le tout dans la bassine, le faisant bouillir deux ou trois bouillons, roulant par apres ladite deco-

ction, laquelle sera clarifiee auec blanc d'œuf & sa coquille, & cuitte auec les trois parts de sucre en consistance de syrop.

Maniere de faire le syrop équiualent l'oxymel simple.

PRenez trois onces dudit syrop de capillaires, suc de limons vne once & demie, meslez-les, il est facile à prendre, & agreable.

Ou prenez deux onces dudit syrop de capillaires, vinaigre vne once, meslez-les ensemble, & en vsez.

Notez qu'on y adioustera ou diminuera la quantité de vinaigre, selon que le Medecin verra bon estre, ayant égard à la force & foiblesse d'iceluy.

Maniere de faire le syrop de iuiubes simple & composé, & premierement la maniere de faire le simple.

CHAP. XII.

PRenez cent bonnes iuiubes ouuertes par le milieu, sans rien ietter, que mettrez bouillir dans trois liures de bonne eau dans la bassine, à la consomption de la moitié, auec laquelle decoction coulee & exprimee par la toile forte (sans clarifier) on fait cuire les trois parts de bon sucre, & est fait le syrop.

Maniere de faire le syrop de iniubes composé.

CHAP. XIII.

PRenez orge mondee de son écorce exterieure vne once.

Bonnes iuiubes, soixante.

Reglisse ratissee & concassee vne once.

Capilli Veneris, ou Adiantum.

Polytric, de chacun vne poignee.

Semences de coins, de pauot blanc, de melons, de laictues concassees, de chacune demie once, auec sucre, & sera fait le syrop de telle façon

Prenez quatre liures d'eau commune que mettrez dans la bassine, y mettant auec l'orge mondé, que ferez bouillir quelque temps, puis y adiousterez les iuiubes ouuertes par le milieu sans rien ietter, & ayant bouilly vous y adiousterez lesdites semences, & sur la fin la reglisse, le capilli veneris & polytric; apres faut oster la bassine de dessus le feu. La decoction estant demy refroidie, sera coulee & exprimee par vne toile forte auec les mains, puis clarifiee auec blanc d'œuf & sa coquille, & passee vne fois par le blanchet. Auec ladite colature on y adiouste les trois parts de sucre, & est fait ledit syrop.

Maniere de faire syrop de guimauues.

CHAP. XIV.

PRenez racines de guimauues preparees vne once & demie.

Pois chiches, vne once.

Racines d'asperges aussi preparees.

Reglisse ratissee & concassee, de chacune demie once.

Sommitez de guimauues.

De mauues.

De parietaire.

Pimpernelle.

Adiantum.

Polytric, de chacune demie poignee.

Semences de melon, de concombre, de citrouilles, de chacune demie once.

Sucre, liure & demie, ferez ainsi le syrop.

Les racines de guimauues lauees & nettoyees de leurs filamẽs qui sont à l'entour, & la corde ostee, les racines d'asperges aussi lauees & concassees, seront mises cuire dans la bassine auec cinq liures d'eau. Ayant boully quelque temps, on y adioustera les pois chiches concassez dans le mortier, puis peu aprez les sommitez de guimauues, mauues, parietaire, pimpernelle, & en fin l'adiantum, polytric, & la

reglisse, de sorte que ladite decoction coulee, exprimee & clarifiee auec vn blanc d'œuf, reuienne à deux liures, & auec vne liure & demie de bon sucre ou bons cassons, se fera le syrop.

Autre maniere de faire le syrop de guimauues plus facile & meilleur.

Prenez guimauues auec leurs racines.

Racines d'asperges.

Racines de bon charbon roulant.

Parietaire, de chacun vne poignee.

Pois chiches concassez dans le mortier, deux onces.

Des quatre semences froides aussi concassees, de chacune demie once.

Reglisse ratissee, vne once.

Sucre fin vne liure & demie, faites ainsi le syrop.

Les racines de guimauues, de charbon roulant, d'asperges preparees, c'est à dire, nettoyrees & concassees, seront bouillies dans suffisante quantité d'eau, apres y adiousterez la parietaire, les sommitez de guimauues, les chiches, & les semences froides, en fin la reglisse concassee, que ladite decoction reuienne à deux liures coulees & exprimees par la toile, auec lesquelles ferez cuire le sucre en forme de sy-

rop, lequel vous serrerez cõme les autres

Maniere de faire le syrop de cichoree triple de rheubarbe.

CHAP. XV.

PRenez orge commune vne poignee.
Racines d'asperges.
Racines de dent de Lion, dite Tarazacõ.
Racine de chicoree, de chacune trois onces.
Houblon, Fumeterre, Polytric, Agrimoine, Adiantum, de chacun vne poignee & demie.

Semences de melon, concombre, citrouilles, & de courges, de chacune demie once.

Reglisse ratissee & concassee, vne once. Cinq onces & demie de bonne rheubarbe.

Sucre deux liures. Sera faict le syrop. Mettez huict liures d'eau dans la bassine, & mettez y quant & quant l'orge bouillir vn bon quart d'heure, puis vous y adiousterez les racines de cichoree sauuage, dent de lion, & d'asperges ainsi preparez.

Ayant osté les filamens qui sont à l'entour, & leurs testes qui sont dures, estans coupees & iettees, seront lauees & en tirerez la corde de telle façon. Les racines

de cichoree seront mises dans le mortier de marbre, lesquelles concassees auec le pilon de bois s'ouuriront; & facilemẽt en tirerez la corde. Ainsi ferez de la racine de pissanlits. Celles d'aspeiges seront seulement contuses dans ledit mortier, parce qu'elles ne sont si grosses, toutesfois, si on veut, on en tirera la corde de mesme façon.

Cela faict, on les mettra bouillir auec l'orge vn quart d'heure ou enuiron: apres on adioustera les fueilles desdites racines de pissãlits, & de chicoree, si on est au tẽps qu'il y en aye, auec le houblon, la fumeterre, agrimoine, bien nettoyees & lauees, & puis apres les semences concassees dans le mortier de marbre, & sur la fin l'adiantum, le polytric, & la reglisse, de sorte que ladite decoction reuienne à quatre liures, que verserez dans vne terrine de terre, & laisserez tremper le tout ensemble l'espace de vingt-quatre heures, ayant premierement coulé douze onces de ladite decoction, & versé chaude sur cinq onces & demie de bonne rheubarbe, découppee en petits morceaux auec le cousteau de cordonnier sur le tailloir de bois, & mise dans vne cruche de terre vernissee ou de

grets, bien couuerte d'vn papier, pour empescher l'exhalation de la vertu de la rheubarbe, puis mettrez ladite infusiõ sur les cendres chaudes quelque temps, comme demie heure, apres la tirerez & mettrez au coin de la cheminee, l'y laissant aussi l'espace de vingt quatre heures.

Au bout duquel temps on coule & exprime le reste de ladite decoction, prenãt trois liures d'icelle, que clarifierez auec deux blancs d'œufs & leurs coquilles. Ladicte decoction clarifiee & passee par le blanchet, reuient à deux liures, lesquelles on faict cuire auec autant de bon sucre ou bons cassons en consistance approchante de sucre rosat

Cependant que le syrop se cuit, on fera chauffer l'infusion de rheubarbe sur les cendres chaudes, puis on la passe & exprime-on par l'estamine ou linge blanc & net à la presse. Ladite expression qui reuiẽdra à huict bonnes onces sera mise à part, & quand le syrop sera cuit en la susdite consistance, sera tiré hors du feu, & vn petit apres on meslera parmy ladite expression auec la spatule de bois ou cueillier d'argent, laquelle decuira ledit syrop, & le rendra en la consistance, mesme afin qu'elle

se mesle

se mesle mieux auec ledit syrop, s'il est vn peu trop liquide; on luy fera prendre vn bouillon sur le fourneau, & aussi tost sera tiré hors du feu, & estant refroidy (comme a esté dit des precedens) sera serré en vn pot de grets ou de fayence en vn lieu temperé.

Maniere de faire vn syrop de rheubarbe laxatif.

CHAP. XV.

PRenez trois liures de decoction faicte de betoine, cichoree sauuage, auec ses racines, & buglose, & dans icelle chaude mettez infuser toute la nuict ensemble les medicamens suiuans, sçauoir deux onces & demie de bonne rheubarbe decouppee en petits morceaux, vne once & demie de bon sené, vne poignee de violettes, deux dragmes de canelle concassee dās le mortier, autant de fenouil verd, vne demie once de reglisse ratissee & concassee.

Le lendemain mettrez le tout bouillir vn bouillon, puis le coulez & exprimez, auec ladite expression faites cuire les trois parts de sucre, y adioustant sur la fin quatre onces de syrop de roses pasles, & sera le syrop que l'on gardera auec les autres pour s'en seruir.

Autre maniere meilleure, excellente. & agreable.

Prenez vne poignee d'orge commun, vne poignee de betoine, autant de buglosse, auec ses racines, & autant de cichoree sauuage aussi auec les racines. Premierement, mettez bouillir la poignee d'orge trois ou quatre bouillons, puis y adiousterez les racines preparees, comme dit est, en fin les fueilles.

Prenez dix onces de cette decoction coulee, dans laquelle ferez infuser l'espace de douze heures vne once de bon sené, & deux dragmes de graine de fenouil verd, ou bien d'anis verd, leur faisant au bout du temps prendre vn bouillon, puis vous le coulerez & exprimerez, dans ladite expression mettez infuser toute la nuict onze dragmes de bonne rheubarbe concassee dans le mortier en mesme temps.

Prenez vne liure de la susdite decoction coulee, dans laquelle mettrez aussi infuser autãt de temps, vne demie once de reglisse preparee, c'est à dire ratissee & concassee, le lendemain matin on fera bouillir vn bouillon ladite infusion de reglisse, que l'on passera aussi tost, & dans la colature

on fera cuire vne liure de bon sucre en consistance plus que de syrop, cependant que ledit sucre se cuit on fera chauffer ladite infusion de rheubarbe, que l'on passera & exprimera, & quand ledit sucre sera cuit en ladite consistance, on tirera la bassine du feu, & on y versera aussi tost ladite expression de rheubarbe, & deux onces de bon syrop de roses passes, les meslant auec la spatule, pour rendre le tout en consistãce de syrop, lequel sera excellent & agreable, que l'on serrera auec les autres syrops.

Maniere de faire le syrop de pauot simple.

CHAP. XVI.

PRenez vne demie liure de testes de pauot blanc recentes, & autant de celles de pauot noir aussi recentes, que mettrez en quatre auec les doigts, ou auec vn cousteau, les mettant auec leurs semences dans vn bassin d'estain, ou terrine vernissee, versant par dessus quatre liures de bonne eau bouillante, & les courãt d'vn linge en double, les laissant infuser l'espace de vingt-quatre heures au coin de la cheminee, au bout desquelles vous verserez dans la bassine, & leur ferez prendre vn bouillon sur le fourneau, puis les coulerez & exprimerez bien fort par vne

toile forte, & non par la presse. Dans icelle expression mettrez encore infuser autant desdites testes de pauot blanc & noir, ainsi preparees l'espace d'autant de temps, au bout duquel les ferez bouillir vn bouillon ou deux dans ladite bassine, apres les coulerez & exprimerez par ladite toile, & auec ladite coulure & expression, adiousterez les trois parts de sucre, & ferez le syrop sans le clarifier. Toutesfois il y en a qui le clarifient & passent vne fois seulement par le blanchet, mais, comme i'ay dit autresfois, la clarification oste de la vertu des medicamens, si lesdites testes de pauot sont fort seiches, comme en hyuer, ayans esté rompues par morceaux, on les laissera tremper, semence & tout, chaque fois (car il faut faire deux infusions comme des recentes pour faire le syrop) l'espace de deux iours: c'est à dire, deux fois vingt-quatre heures.

Maniere de faire le syrop de ribes, ou de grozeilles rouges

Chap. XVII.

ON fait cuire vne liure de bon sucre ou bons cassons, auec demie liure d'eau, en consistãce approchante de sucre rosat, & tiré hors du feu, on y mesle sept

ou huict onces de suc de grozeilles rouges, purifié au Soleil, qui le décuit & reduit en consistance de syrop.

Maniere de faire le syrop de suc de grenades aigres.

CHAP. XVIII.

LE syrop de suc de grenades se fait de la mesme maniere que celuy de ribes.

Maniere de faire le syrop de limons.

CHAP. XIX.

LE syrop de limons se fait de la mesme maniere que les deux precedens: mais notez, que si ledit suc n'est bien clarifié, & qu'il rende trouble le syrop, estant meslé auec le sucre cuit, faudra luy faire prendre vn bouillon, & l'escumer auec la cueillier d'argent, & ledit syrop se rendra blanc, clair & beau.

Maniere de faire le syrop de coins.

CHAP. XX.

PRenez deux liures de suc de coins clarifiez par residence, & passez par deux fois consecutiuement par le blanchet, afin qu'il soit plus clarifié, & auec vne liure & demie de sucre ferez le syrop, qui sera gardé comme les autres.

Maniere de faire le syrop de fumeterre.

PRenez le suc de fumeterre dépuré par residence, & passé deux ou trois fois par le blanchet, ou chausse d'hypocras, ou estamine, & auec autant de bon sucre ferez le syrop.

Autre maniere plus facile.

Prenez huict poignees de fumeterre bien lauees, desquelles ferez decoction, laquelle coulee & exprimee par la toile forte, reuiendra à deux liures, & auec autant du sucre ferez le syrop.

Maniere de faire le syrop de fumeterre composé auec sené.

PRenez deux onces & cinq dragmes de bon sené mondé, trois dragmes de graine de fenouil ou anis verd, mettez les en poudre, comme il a esté enseigné au Chapitre vingt troisiesme du premier Traicté, puis les mettés sans les passer par le tamis, dans vn plat, sur lequel verserez vne demie liure de prisane chaude ou laict clair pour temperer ledit sené la nuict au coin de la cheminee.

Prenez aussi quatre poignees de fumeterre, que ferez cuire en suffisante quantité d'eau, iusques à ce que la decoction reuienne à vne liure coulee & exprimee par

la toile forte, auec laquelle on fera cuire autant de ſucre, ſçauoir vne liure en conſiſtance plus que de ſyrop commun.

Cependant que ladite decoction ſe fait, on fera bouillir vn bouillon ladite infuſiō de ſené, & on la paſſera & exprimera par ladite eſtamine, laquelle on verſera parmy le ſyrop pour le décuire, comme il a eſté dit cy-deſſus, luy faiſant prendre vn bouillon pour la mieux meſler.

Maniere de faire le ſyrop de ſabor, ou pommes, composé.

Chap. XXI.

FAut prendre vne liure & demie de ſuc de pommes de renette clarifié & paſſé par deux fois conſecutiuement par le blāchet, auec lequel il faut mettre infuſer l'eſpace de vingt quatre heures deux onces de bon ſené mondé, & deux dragmes de graine d'anis verd, puis ayant fait prendre vn bouillon, on le paſſe & exprime par l'eſtamine: l'expreſſion peſera dix ſept-onces, & auec douze onces de ſucre ferés le ſyrop que l'on gardera. Si vous voulez rendre ledit ſyrop plus purgatif, au lieu de deux onces de ſené, & deux dragmes de graines d'anis verd, vous y mettrez trois onces de ſené, & trois dragmes d'anis verd.

Si on veut faire l'infusion de sené auec moitié de suc de pommes, & moitié de sucs de buglose, & bourache clarifiez, on le pourra faire.

Autre maniere de faire le syrop de pommes composé, meilleur & plus facile.

Prenez dix ou douze pommes de court-pendu, ou de renette, deux poignees de buglose, autant de bourache auec leurs racines, lauez le tout auec belle eau claire, puis couppez lesdites pommes en quatre quartiers sans peler, & faictes bouillir le tout dans la bassine auec suffisante quantité d'eau : que le tout estant coulé & exprimé par la toile forte, reuienne à deux liures & demie, ou cinq bons demy septiers de decoction, dans laquelle ferez infuser l'espace de douze heures, cinq once de bõ sené mondé, & dix dragmes de semences d'anis ou fenouil de Florence : leur ayant faict prendre vn bouillon, les passerez & exprimerez par ladite toile, & auec l'expression ferez cuire deux liures de bon sucre, & ferez le syrop qu'on gardera auec les autres, sur chaque once de syrop il y a vne dragme de sené en infusion, ledit syrop n'est point de mauuais goust, ains agreable.

Maniere de faire le syrop de meures.

CHAP XXII.

PRenez deux liures de suc de meures domestiques, non du tout meures, clarifié & passé par le blanchet, & auec vne liure & demie de sucre se fera le syrop.

Notez que ledit suc de meures se peut clarifier par residence, les meures ayãs esté exprimees, comme a esté dit au Chapitre 6. de la clarification du suc, & est mis dans vne cruche de grets, ou autre vaisseau l'espace de 24. heures estant bien couuert, puis on en fait le syrop, comme dit est.

Maniere de faire le syrop de cerises.

CHAP. XXIII.

ON prend vne liure de suc de cerises clarifié au Soleil, passé par le blanchet, & auec douze onces de sucre est fait le syrop.

Maniere de faire le syrop de roses seiches.

CHAP. XXIV.

PRenez trois ou quatre onces de fleurs de roses rouges & seiches, qu'elles soient belles, que mettrez dans vne cruche, & verserez par dessus vne liure & demie d'eau bouillante, les couurant & mettant infuser au coin de la cheminee l'espace de 24. heures, puis verserez ladite in-

fusion dans la bassine, luy faisant prendre vn bouillon ou deux : auec icelle coulee & exprimee ferez cuire vne liure de sucre ou cassons, & ferez le syrop qui se gardera comme les autres.

Maniere de faire le syrop d'absinthe.

Chap. XXV.

PRenez demie liure d'absinthe Romain, qui est le nostre, lequel a la fueille petite, & qu'on cultiue en plusieurs iardins de France, & est moins amer & plus astringent & aromatic, que decouperez en petits morceaux : prenez aussi trois dragmes de nard Indic, qu'inciserez de mesme. Vous prendrez aussi deux onces de roses rouges, faites le tout ensemble infuser l'espace de vingt-quatre heures chaudement dans deux liures de bon vin blanc viel, & autant de suc de coins clarifié, au coin de la cheminee : au bout dudit temps faites les bouillir, & que la decoction coulee, exprimee & clarifiee reuienne à deux liures, auec lesquelles on cuira autant de sucre, & sera fait le syrop.

Maniere de faire le syrop d'armoise.

CHAP. XXVI.

PRenez racines d'eringium, c'est à dire, chardon à cent testes, quatre onces, hyssope, armoise, de chacune deux poignees.

Herbe à chat, en Latin, *Nepeta*, polytric, adiantum, marrube blanc, de chacune vne poignee.

Semences de ruë, de nielle en Latin, *Nigella*, de chacune demie once.

Auec deux liures de sucre sera fait le syrop de telle maniere.

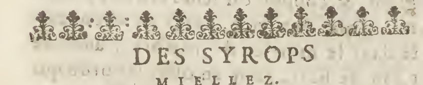
On laue & nettroye les racines d'eryngium, & couppe on leurs testes ou sommitez que l'on iette, apres on les concasse dans le mortier de marbre, auec le pilon de bois, pour en oster la corde qui est dedans, que l'on iette aussi. De ces racines ainsi preparees, on pese quatre onces que l'on concasse encores dans ledit mortier, puis on les fait cuire dans cinq liures d'eau : quelque temps apres on y adiouste l'armoise, l'hyssope, l'herbe à chat, le marrube, & les semences concassees : & en fin on y met l'adiantum & polytric, que ladite decoction reuienne

à deux liures coulees & exprimees, & clarifiees, & auec autant de sucre ferez le syrop.

Autre maniere plus facile.

Prenez armoise.
Hyssope, de chacune deux poignees.
Nepeta.
Sabine, de chacune vne poignee.
Sucre, vne liure & demie, faites le syrop.

Lesdits simples nettoyez & lauez serōt cuits dans suffisante quantité d'eau : que la decoctiō reuienne à deux liures coulees & exprimees par la toile forte, auec lesquelles ferez cuire le sucre pour faire le syrop.



DES SYROPS MIELLEZ.

Maniere de faire le miel écumé.

CHAP. XXVII.

PRenez la quantité de bon miel que preparerez & clarifierez, comme a esté enseigné au premier Chapitre du premier traitté, que mettrez cuire sur le fourneau dans la bassine, iusques à ce qu'il

ait acquis la consistance de miel : ce que connoistrez en mettant vn peu auec la spatule sur vne assiette, & le laissant refroidir : estant ainsi, le retirerez du feu, & l'escumerez. Estant refroidy, sera serré auec les autres syrops.

Maniere de faire le miel rosat.

CHAP. XXVIII.

LEdit miel rosat se fait de plusieurs façons, mais celles que ie vay descrire me semblent les meilleures & plus faciles à faire.

La premiere, c'est qu'on fait trois infusions, comme on fait des syrops, d'vne liure de fleurs de roses rouges espanouies recentes, dans quatre liures d'eau commune, chaque infusion l'espace de douze heures. Auec la derniere infusion coulee & exprimee, on met cuire autant de bon miel escumé, ou bon miel commun, & sont cuits en consistance de syrop, que l'on escumera à la fin de la cuisson, ou hors du feu.

La seconde maniere est, qu'on fait lesdites trois infusions auec moitié de fleurs de roses rouges, & autant de fleurs de roses passes recẽtes, meslees ensemble à la quãtité d'vne liure de tous deux, dans quatre

liure d'eau commune, comme dit est, auec la derniere infusion coulee & expri-mee on fait cuire autant d'vn desdits miels, & est fait ledit miel.

La troisiesme maniere se fera ainsi.

Prenez, par exemple, trois ou quatre liures de fleurs de roses pasles, fraisches cueillies, que l'on pilera tres bien dans vn mortier de marbre auec le pilon de bois, iusques à les rendre insensibles entre les doigts, puis on les mettra dans vn vase de verre à large ouuerture, & y meslera l'on auec, autant du plus beau & meilleur miel, y laissant du vuide à suffisance pour y bouillir à l'aise, s'enflant en haut: & ayant bien fermé ledit vase auec du par-chemin, on l'exposera au Soleil douze ou quinze iours afin de s'y cuire sans le rem-plir, les remuant par fois auec la spatule pour les bien incorporer ensemble: & au bout dudit temps sera le miel fait que l'on serrera.

Maniere de faire le miel violat.

Chap. XXIX.

LE miel violat se fait comme le miel rosat, faisant ainsi:

Vous ferez trois infusions d'vne liure de fleurs de violettes recentes entieres,

ſçauoir eſt deſdites fleurs, & de la partie herbue qui les enuironne, dans quatre liures d'eau commune. Auec la troiſieſme & derniere infuſion coulee & exprimee, on fait cuire autant de miel eſcumé, ou de bon miel commun, & eſt fait ledit miel violat, lequel eſcumé, eſt ſerré auec les autres.

Maniere de faire le miel mercurial.

CHAP. XXX.

PRenez quantité de ſuc de mercuriale tiré, comme a eſté enſeigné au Chapitre quatrieſme du preſent Traicté, lequel ayant fait prendre vn bouillon, on fera raſſeoir l'eſpace de vingt-quatre heures ou dauantage, puis les coulerez en enclinant le vaiſſeau, ou paſſerez par vn linge. Vous peſerez la coulure, & auec autant de bon miel commun les ferez bouillir dans la baſsine ſur le fourneau, iuſques à ce que le tout ſoit reduit en conſiſtance de ſyrop, lequel eſcumé & refroidy eſt gardé au beſoin.

Ou prenez ſuc de mercuriale recemment tiré, & bon miel commun, de chacun portions eſgales, que mettrez enſemble prendre vn bouillon dans la baſsine, puis les paſſerez par vn gros linge: en a-

pres les remettrez dans ladite bassine, qui aura esté lauee & nettoyee, & sera cuit en consistance de syrop.

Autre maniere pour faire le miel mercurial excellent.

ON fera aussi le miel mercurial de trois decoctions, de telle façon.

Prenez quantité de mercuriale fraische que l'on nettoyera bien, & lauera en plusieurs eaux, estãt bien lauee, sera bien concassee dans le grand mortier auec le pilon de fer, & mise dans la bassine auec moins d'eau que quand on fait cuire des autres herbes, parce qu'apres sa cuisson on l'exprime, estant cuite sera passee & exprimee dans la toile forte par la presse, puis auec ladite expression on fera bouillir autant d'autre mercuriale preparee comme dessus, & estant cuite, passee & exprimee, comme dit est, auec ladite seconde coulure & expression, on remettra pour la troisiesme fois autant de ladite mercuriale preparee, la cuisant, & puis la coulant & exprimant, comme a este enseigné, & auec ladite troisiéme expression on meslera autant de miel, & fera-t'on ledit mercurial, comme a esté dit du miel rosat, sans toutefois l'escumer.

DES

DES CONSERVES.

Maniere de faire la conserue de violettes.

CHAP. XXXI.

PRenez demie liure de violettes mondees de leur partie herbue, c'est à dire, des fleurs seulement, pilez-les dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, iusques à ce qu'elles soient reduites en paste douce, de sorte que la maniant on n'y sente aucune inegalité : puis apres vous y meslerez peu à peu vne liure de sucre ou bons cassons mis en poudre, ou decoupez en petits morceaux, les pilant & incorporant auec lesdites violettes. Cela estant fait, sera la conserue faite, laquelle mettrez dans vn pot de terre vernissé ou de grets, le couurant d'vn papier non pertuisé, & l'exposant au Soleil l'espace de trente ou quarante iours, la remuant deux ou trois fois la sepmaine auec la spatule, afin que la chaleur du Soleil la cuise de tous costez.

Maniere de faire la conserue de roses.

CHAP. XXXII.

PRenez demie liure ou vne liure de fleurs, de roses rouges non espanouyes, les ongles coupez auec le ciseau (qui est vne partie iaune qui est au bas de la fleur)

les pilerez dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, de la façon comme i'ay dit des violettes, y adiouſtant le double de ſucre, faiſant comme a eſté monſtré, parlant de la conſerue de violettes.

Maniere de faire la conſerue de nenuphar, ou blanc d eau.

CHAP XXXIII.

PRenez demie liure de fleurs blanches de nenuphar ou blanc d'eau recentes, que pilerez dans le mortier de marbre, cõme les fleurs de violettes & de roſes, y adiouſtant le double de bon ſucre, l expoſant au Soleil par apres, comme dit eſt.

Manire de faire la conſerue de pas d'Aſne.

CHAP XXXIV.

ON prend ſeulement le iaune de la fleur du pas d aſne, & le pile on dans le mortier, y adiouſtant le double de ſucre comme a eſté monſtré.

Maniere de faire les conſerues des fleurs de bourroche, de bu loſe, de romarin, & de betoine.

CHAP. XXXV.

LEſdites conſerues ſe preparent de la meſme ſorte que les precedentes.

III. TRAITE'

DES ELECTVAIRES.

Maniere de faire l'electuaire lenitif pour les riches.

CHAPITRE I.

PRenez polypode de chesne concassé, trois onces : Graine de fenouil verd, demie once: Betoine, Agrimoine, Adiantum, Polytric, Scolopendre, de chacun deux poignees.

Feuilles de sené mondees, deux onces.

Graine d'anis verd, demie once,

Poulpe de casse,

Poulpe de tamarinds,

De prunes ou de pruneaux, de chacune six onces.

Sené en poudre auec son anis, quatre onces & demie.

Vne liure de sucre. Sera fait l'electuaire de telle façon:

Vous ferez cuire lesdits simples, nettoyez & lauez dans suffisante quantité

d'eau, ſçauoir eſt, premierement, le polypode mondé auec la graine de fenouil l'eſpace d'vn bon quart d'heure ou dauantage, puis la betoine & aigremoine; en fin adiouſterez auec, le polytric, l'adiantum, & la ſcolopandre.

Prenez vne liure d'icelle decoction coulee, dans laquelle ferez infuſer l'eſpace de vingt-quatre heures leſdites deux onces de ſené mondé, & la demie once de graine d'anis ou fenouil verd, deuant la fin duquel temps vous tirerez & preparerez chacune à part les poulpes de caſſe, tamarins & prunes, comme il a eſté enſeigné au vingt-deuxieſme Chapitre du premier traicté.

Notez, qu'aprez que vous aurez tiré la poulpe de caſſe, les excremens d'icelle, qui n'ont peu paſſer, seront mis tremper auec ledit ſené.

Cela faict, vous ferez prendre vn bouillon à ladite infuſion de ſené, la paſſerez & exprimerez par l'eſtamine, auec laquelle expreſſion ferez cuire voſtre liure de ſucre dans la baſſine, en la conſiſtance declaree au Chapitre dix-ſeptieſme du premier traicté.

Ce ſyrop eſtant faict, eſt verſé dans vn

garde-manger d'estain,ou dans vn plat ou vaisseau de terre vernissé, & dans ladite bassine hors du feu sont mises lesdites poulpes de tamarinds & de prunes, & auec le bistortier sont bien meslez ensemble,& apres on y mesle aussi auec,la poulpe de casse.

Cela ainsi estant, on y versera la tierce partie dudit syrop presque demy refroidy sur lesdites poulpes que l'on mesle fort bien auec, puis on y esparpille la tierce partie du sené en poudre auec son correctif, comme il a esté monstré au Chapitre vingt-troisiesme dudit premier Traicté, que l'on meslera fort biẽ auec ledit bistortier,auec lesdites poulpes & syrop,puis on y versera l'autre partie de syrop, apres l'autre partie du sené en poudre, & en fin le reste du syrop & sené de la façõ susdite, les remuant & meslant bien le tout auec ledit bistortier: le tout ainsi bien meslé & incorporé, est l'electuaire fait, que l'on mettra dans vn pot propre à refroidir, couuert d'vn papier pertuisé. Estant refroidy sera couuert d'vn papier double, & gardé comme des syrops.

Si en faisãt ledit electuaire le syrop se venoit à refroidir, le faudra rechauffer sur le

fourneau, puis en vser, comme dit est.

Notez, qu'il ne faut mesler iamais les poudres auec le syrop bouillant, car elles se brusleroient, mais vn peu refroidy.

Ie n'ay descrit qu'vne mesme façon de faire le syrop, qui seruira aussi pour les quatre suiuans, car il est tres-bon, comme vous pouuez iuger.

Maniere de faire l'electuaire lenitif pour les pauures.

CHAP. II.

PRenez vne liure de la decoction coulee des simples susdits, pour l'infusion du sené & annis, comme dit est.

Sené mondé, deux onces.

Graine d'anis, ou fenouil verd, demie once.

Poulpe de prunes, de tamarinds, de chacune neuf onces.

Sené en poudre auec son anis, quatre onces & demie.

Sucre, vne liure. Sera l'electuaire faict en telle maniere.

La maniere de faire ledit electuaire est semblable à la precedente.

Or il n'y entre point de casse, estant chere, mais aussi i'y ay augmenté la dose des poulpes de tamarinds & pruneaux,

Si de fortune vous auez serré les excremens de quelque casse que vous auiez tiree auparauant, & qui ne soient gastez, vous les pourrez faire infuser l'espace dudit temps de vingt-quatre heures auec ledit sené

Maniere de faire le Catholicon.

CHAP. III

PRenez vingt onces de la decoction des susdits simples coulee, pour l'infusion du sené & anis, comme dit est.

Sené mondé, deux onces.

Graine de fenouil verd, demie once.

Poulpe de casse, quatre onces.

Poulpe de tamarinds & de prunes, de chacune six onces.

Sené en poudre auec son anis, deux onces deux dragmes.

Rheubarbe en poudre, deux onces.

Sucre, vne liure & demie. Soit fait l'electuaire.

On mettra premierement infuser le sené & anis, comme dit est.

La rheubarbe est mise en poudre, comme il a esté enseigné au Chapitre vingt cinquiéme du premier traité, & auec icelle est mis dans le mortier le sené & anis en poudre, & toute ladite poudre est mise à part.

Les poulpes des tamarins, prunes & casse preparees sont mises aussi chacune à part le syrop fait de ladite infusiõ de sené auec le sucre dans la bassine, est versé dans vn vaisseau propre, & apres dans ladite bassine, hors du feu, sont meslees ensemble les poulpes de tamarins, prunes, & casse: apres on y verse consecutiuement, comme plusieurs fois a esté enseigné cy dessus, le syrop & poudre, les incorporant bien ensemble, & sera le Catholicon fait, que l'on serrera refroidy auec les autres electuaires. Si vous les voulez faire doubles de sené, comme il est de rheubarbe, au lieu de deux onces deux dragmes de sené en poudre, vous en mettrez quatre onces & demie, faisant moins cuire le sucre, veu l'augmentation de ladite poudre.

Maniere de faire le diaprunis simple & composé.

Chap. IV.

PRenez vne liure de ladite decoction coulee desdits simples pour l'infusion du sené. Sené mondé, deux onces.

Graine d'anis verd, demie once.
Poulpe de prunes, demie liure.,
Poulpe de tamarins, quatre onces.
Roses rouges, trois dragmes.

Sucre, vne liure, sera fait l'electuaire.

Ledit electuaire se faict comme les precedens, & est appellé Diaprunis simple.

Que si vous le voulez faire composé, cóme il se fait ordinairement, le ferez ainsi auec ledit electuaire diaprunis simple fait, & encores chaud, où s'il n'est chaud, le faut vn peu chauffer sur le fourneau, y incorporant neuf dragmes de bonne scammonee mise en poudre, comme a esté enseigné au Chapitre vingt-sixiesme du premier traicté, & l'incorporer auec ledit electuaire, l'éparpillant parmy, & la meslant tres-bien auec ledit bistortier. Ledit electuaire ainsi faict, s'appelle Diaprunis composé, lequel refroidy est serré dans vn pot propre pres les autres.

Notez, que ie ne vous descrits point icy de Catholicon pour dissoudre dans les clysteres, car au lieu d'iceluy vous pourrez vser des precedens electuaires, & sera bien le mieux.

Electuaire au lieu de la confection Hamech, plus agreable, & purgeant plus doucement.

CHAP. V.

PRenez vne liure de ladite decoction pour l'infusion du sené & anis.

Deux onces de sené mondé.

Demie once de graine d anis ou fenouil verd.

Poulpes de casse, de tamarinds, de prunes, de chacun quatre onces.

Sené en poudre auec son correctif, deux onces & demie.

Rheubarbe en poudre, demie once.

Agaric trochisqué mis en poudre, vne once.

Sucre, vne liure.

Scammonee, neuf dragmes.

Ferez ainsi l'electuaire.

Le sené & anis seront infusez dans ladite decoction ensemble, auec les excremens de la poulpe de casse, pour puis apres faire le syrop.

La rheubarbe & trochisques d'agaric mis en poudre, chacun à part dans le mortier, comme a esté dit au Chapitre vingt-cinquiesme & vingt-sixiesme du premier traitté puis meslez ensemble auec ledit sené en poudre, sont serrez dans vn papier à part.

La scammonee aussi bien mise en poudre dans le mortier, comme il a esté enseigné, sera serree aussi à part dans vn autre papier.

Cela faict, les poulpes de tamarinds & de prunes seront meslees dans la bassine auec le bistortier, & puis la casse consecutiuement le seront auec le syrop & la poudre: le tout estant ainsi bien mesle, on y esparpille dessus, & parmy, la scammonee, laquelle on y incorporera estant encores chaud, ou chauffé, comme a esté enseigné, parlant du diaprunis composé, & sera ledit electuaire faict, que l'on serrera auec les autres.

Maniere de faire l'Electuaire de dattes, ou Diaphœnicum.

Chap. VI.

PRenez six onces de poulpes de dattes.

Deux onces de turbith.

Quelque nombre d'amandes douces pelees, comme dix-huict ou vingt.

Zingembre ratissé auec le cousteau.

Macis.

Semence d'anis.

De fenouil de chacun, deux dragmes, scammonee, six dragmes.

Auec dix onces de miel escumé, descrit au dix-septiesme Chapitre du premier traicté. Ferez l'electuaire.

La poulpe de dattes preparee, comme a

esté enseigné au Chapitre deuxiesme du premier traicté, est serree à part. Vous ferez aprez la poudre comme ensuit.

Premierement, mettez le turbith dans le mortier de zingembre, & les amandes, pour empescher leur exhalation, & les pilerez ensemble, estans demy puluerisez, y adiousterez, le macis, l'anis, & le fenouil. Le tout mis en poudre sera passé par le tamis de crin, couuert de la façon descrite au Chapitre vingt troisiesme du premier traicté parlant du sené. Ayant tiré trois onces de poudre, elle sera mise à part dans vn papier.

La scammonee sera aussi mise en poudre, comme a esté enseigné, & serree aussi à part.

Cela faict, on met la poulpe de dattes dans la bassine, laquelle auec le bistortier on remue & demene quelque peu de tẽps, auec laquelle on y adiouste la tierce partie du miel escumé chaud, que l'on mesle auec ladite poulpe, apres on y esparpille & mesle la tierce partie de ladite poudre, puis l'autre partie du miel, apres l'autre partie de la poudre, en fin le reste du miel, & le reste de la poudre, de la mesme façon qu'il a esté declaré aux electuaires cy-deuant.

Le tout estant bien incorporé & encore chaud, on y mesle la scammonee en poudre, comme nous auons dit cy-deuant, & estant bien incorporee, ledit electuaire est faict, lequel refroidy est serré comme les autres.

Maniere de faire la Benedicte laxatiue.

CHAP VII.

PRenez Turbith.

Hermodattes ratissees, de chacune six dragmes.

18. ou 20. amande douces pelees.

Roses rouges, trois dragmes.

Zingembre ratissé.

Macis, de chacun vne dragme.

Semences de milium solis, de saxifrage, d'anis, d'ache, de chacune deux dragmes.

Scammonee, cinq dragmes.

Miel escumé, quinze onces.

Est faict l'electuaire.

Notez, qu'en ce Chapitre, & au precedent, faut mettre vn petit bon poids des medicamens que l'on doit mettre en poudre, horsmis de la scammonee qui doit estre pesee (comme il faut) parce qu'on ne les triture & passe par le tamis de crin entierement; mais ayant eu la dose de pou-

dre qu'on desire, on serre le reste pour vne autre fois, ou les fait-on seruir selon l'aduis du Medecin à quelque autre remede.

On met premierement dans le mortier le turbith, zingembre, hermodattes, desquelles on aura ratissé auec vn cousteau la poussiere ou terre qui est à l'entour, & les amandes estant demy puluerisees, on y adiouste les semences, en fin le macis & les roses rouges seiches. Le tout estant puluerisé, est passé par le tamis de crin couuert, & en ayant tiré trois onces de poudre, seront mises dans le papier à part, la scammonee aussi mise en poudre est serree à part.

Cela faict, on met la troisiesme partie du miel escumé chaud dans la bassine auec la tierce partie de ladite poudre esparpillee dessus & parmy, que l'on mesle & incorpore bien ensemble, puis on remet les autres parties du miel & poudres selon l'ordre que i'ay enseigné aux electuaires susdits, les incorporant bien ensemble auec le bistortier. En fin l'electuaire estant encore chaud ou rechauffé, on y meslera la scammonee, comme a esté dit. Estant bien incorporee, l'electuaire est fait, que l'on serre comme les precedens.

Maniere de faire l'hiere simple.

Chap. VIII.

PRenez bonne canelle.
Santal citrin.
Asarum.
Nard Indic.
Safran.
Mastic, de chacun six dragmes.
Bon aloé non laué, douze onces & demie.

Miel escumé, cinquante & vne once, ou trois liures trois onces; faites ainsi la composition. Faut ensemble puluerifer dans le mortier la canelle, le santal citrin coupé en petits esclats, lazarum & le nard Indic incisé, puis le passer par le tamis de crin couuert, la poudre doit reuenir à quatre onces & demie, que mettrez à part.

Faut aussi mettre en poudre, chacun à part, le mastic, le safran, & l'aloes, en fin meslerez toutes lesdites poudres ensemble dans le mortier: de sorte que le total pese dix-sept onces, qu'incorporerez auec les trois liures, trois onces de miel écumé cuit seulement en consistance de syrop demy chaud, la bassine tiré hors du feu.

Notez, qu'il ne faut que le miel soit si cuit, car la quantité & siccité des poudres

desseiche & espaissit assez le miel, encore qu'il soit moins cuit que pour vn electuaire

Maniere de faire l'hier amere auec agaric.

CHAP. IX.

PRenez vne dragme de chacun des premiers medicamens contenus en la precedente hiere simple, qui sont six en nombre mis en poudre, adioustez y auec six dragmes d'agaric trochisqué, & vne once & demie de bon aloes, non laué: puluerisez chacun à part: meslez toute la poudre ensemble, qui contient en tout trois onces, & incorporez là dans la bassine auec neuf onces de bon miel escumé, cuit en consistance de syrop, demy refroidy, & tiré du feu, comme a esté dit cy dessus, & sera la composition faite, que l'on gardera comme les autres compositions cy dessus descrites.

Tablettes de Mechoacam, qui equiuallent celles de Diacarthami.

CHAP. X.

PRenez Mechoacam.
Hermodattes ratissees.
Turbith de chacun deux dragmes.
Roses rouges, vne dragme.
Zingembre ratiflé, demie dragme.
Trois ou quatre amãdes douces pelees.

Scammonee,

Scammonee, deux dragmes. Auec demie liure de sucre dissoult, & cuit en eau commune, ferez les tablettes par lozenges du poids de demie once chacune.

Le Mechoacam concassé dans le mortier, on y adiouste le turbith, les hermodattes, & le zingembre ratissé, auec les amandes, pour empescher leur exhalatiõ: en fin on y iette les roses rouges seiches. Le tout puluerisé est passé par le tamis, & en ayant tiré sept dragmes & demie de poudre, seront serrees dans vn papier à part.

La scammonee est aussi mise en poudre à part, auec laquelle puluerisee, & estant encore dans le mortier, on y mesle lesdites sept dragmes & demie de poudre: de sorte que le total d'icelle contient neuf dragmes & demie, que l'on met dans du papier.

Ladite poudre estant ainsi preparee: on cuit le sucre auec quatre onces d'eau dans le poeslon de cuiure rouge, en la consistãce designee au Chapitre quinziesme du premier Traicté, Estant cuit, est tiré hors du feu & remué fort auec la spatule, pour petit à petit la refroidir à demy. Ce qu'estant, on y esparpille ladite poudre, & on l'incorpore biẽ de la spatule auec ledit su-

cre cuit : de sorte qu'en fin il s'en faict vne paste de bonne consistance, y ayant ramassé & ratissé ce qui adherera à l'entour dudit poeslon laquelle paste, encore vn peu chaude, on iette sur vn papier blanc qu'on aura auparauant oinct d'vn peu d'huyle d'amande douce, ou d'huyle commun, ou frotté d'vne amande douce pelee auec le cousteau, de peur qu'elle n'adhere audit papier, & auec le rouleau oinct de ladite huyle ou d'amande, on frappe pour l'estendre, le faisant par apres passer plusieurs fois par dessus pour l'applatir & applanir : puis auec vn cousteau oinct on en couppera les tablettes d'vne demie once piece, lesquelles tablettes, puis apres refroidies, seront mise dans vne boete, vn papier blanc dessus & dessous, & mises en vn lieu sec, comme sur vn ais au coin de la cheminee.

Ce qui sera demeuré autour dudit poeslon, qui n'aura peu estre incorporé auec ladite paste, sera racle auec ladite spatule de fer, & mis dans vn papier auec lesdites tablettes, & sera aussi bon pour en vser comme lesdites tablettes.

DES TROCHISQVES.

Maniere de faire les trochisques d'agaric.

Chap. XI.

FAut rasper auec la raspe de fer blanc deux onces d'agaric blanc & bon, ou la quantité que vous voudrez, que vous mettrez dans le mortier de marbre, versant à plusieurs fois suffisante quantité de bonne eau de vie, le pilant & malaxant tres-bien auec le pilon de bois, & le reduisant en paste, de laquelle vous formerez trochisques plats, ou d'autre façon, que ferez seicher à l'ombre sur vn tamis renuersé, mettant vn papier par dessus, de peur qu'il ne tombe de l'ordure dessus. Estans secs, les faudra remettre derechef en poudre dans ledit mortier, & comme la premiere fois, les malaxer auec ladite eau de vie, & en faire paste, puis des trochisques, que l'on fera seicher sur le tamis, ainsi qu'il a esté enseigné. Ce que ferez pour la troisiesme fois, puis le serrez dans vn pot ou boette en lieu propre pour s'en seruir au besoin.

On peut auſſi preparer leſdits trochiſques auec vin blanc bien ſubtil, dans lequel aura eſté infuſé le zingembre ratiſſé, & concaſſé l'eſpace de vingt-quatre heures dans vne phiole bien bouchee, de telle façon.

Prenez demie liure de bon vin blanc bien ſubtil : mettez y auec infuſer trois dragmes de bon zingembre ratiſſé & concaſſé l'eſpace de vingt quatre heures dans vne bouteille bien bouchee : d'vne partie d'iceluy vin vous en preparerez les trochiſques, cõme dit eſt, rebouchant bien ladite bouteille, pour en apres les preparer encore par deux fois de meſme façon.

Maniere de preparer les trochiſques d'Alhandal.

CHAP. XII.

PRemierement faut mettre infuſer l'eſpace de quatre ou cinq iours trois dragmes de gomme tragacant auec de l'eau roſe dans vn vaiſſeau d'eſtain bien couuert; cependant prenez poulpe de coloquinte purgee de ſes grains, laquelle on decoupera en bien petits & menus morceaux auec les ciſeaux, laquelle on mettra en poudre dans le mortier, ayant premierement oinct le fonds du mortier, & le

bout du pilon auec huyle rosat. Estant bien mise en poudre, on en formera trochisques auec ladite gomme tragacant dissoute, que l'on fera seicher sur le tamis renuersé. Estans seichez, seront derechef mis en poudre dans le mortier pour la seconde fois, & reduits en trochisques, lesquels seichez seront serrez, comme dit est.

Maniere de faire trochisques de myrrhe.

Chap. XIII.

PRenez canelle.
Semence de nielle.
Aloes.
Mirrhe, de chacun deux dragmes, auec le suc de ruë depuré par residence, ou d'armoise, & seront formez trochisques:

Lesdits medicamens seront puluerisez, & serrez chacun à part, commençant à la canelle, comme a esté enseigné au Chapitre trentiesme du premier Traitté, la passãt par ledit tamis de crin. En apres on puluerisera la nielle, mais au lieu de deux dragmes, il en faut mettre demie once ou dauantage, parce qu'estant mise en poudre, il la faudra aussi passer par ledit tamis de crin couuert, & en ayant eu deux dragmes, le reste sera serré, ou ietté, car ladite graine ne couste pas beaucoup.

En apres, on mettra en poudre la myrrhe, en fin l'aloes, comme a esté enseigné au Chapitre 25. du premier Traicté, auec l'aloes pulueriſé, eſtant encore dans le mortier, on meſlera auec le pilon tous les autres medicamens pulueriſez. Eſtans bien meſlez, on y verſera deſſus ledit ſuc, malaxant le tout bien enſemble pour former trochiſques que l'on fera ſeicher à l'ombre ſur le tamis renuerſé.

DES PILVLES.

Memoire de preparer les pilules ſtomachiques dites deuant le repas, ou antecibum,

CHAP. XIV.

PRenez aloes ſix dragmes, maſtic, roſes rouges, de chacun deux dragmes. Auec ſyrop de roſes paſles bien malaxez, ſera formee la maſſe.

Prenez le maſtic trayé & bon, le pilez en broyant doucement, ayez premierement mouillé le mortier & le pilon d'vn peu d'eau roſe, ou commune, & le mettez à part, les roſes rouges ſeront auſſi miſes en poudre, & miſes à part.

En fin l'aloes, auec lequel pulueriſé, &

estant encores dans le mortier, on meslera le mastic & roses rouges en poudre auec lesquelles on verse ledit syrop de roses pâles, & on les malaxe tres bien ensemble, puis on en forme vne masse, que l'on met seicher sur le papier à l'ombre l'espace de dix ou douze heures: Apres, on l'enueloppe d'vne peau blanche, graissee d'huyle d'oliue, & est serree dans vn pot propre de fayence, ou d'estain, pour s'en seruir au besoin.

Maniere de faire les pilules, sans lesquelles, ou sine quibus.

CHAP XV.

PRenez aloes, demie once.

Rheubarbe.

Agaric trochisqué: sené en poudre, de chacun vne dragme & demie.

Scammonee, deux dragmes & demie, auec le syrop de roses pasles, sera faicte la masse.

Chaque medicament sera mis en poudre, & mis à part.

Premierement, l'agaric trochisqué, apres la rheubarbe, puis l'aloes, en fin la scammonee, auec laquelle on meslera bien les susdictes poudres & le sené. Toutes lesdites poudres bien meslees ensemble,

seront malaxees, auec le syrop de roses pasles, & sera formee la masse, qui sera accómodee & serree comme la precedente.

Maniere de faire pilules d'agaric.

CHAP. XVI.

PRenez aloes, agaric trochisqué, de chacun trois dragmes.

Sené en poudre, deux dragmes.

Cotignac, vne dragme.

Scammonee, deux dragmes & demie. auec syrop de roses pasles, sera formee la masse.

Le sené estant mis à part, les trochisques d'agaric, la scammonee & l'aloes seront chacun puluerisez à part, puis meslez auec le sené dans le mortier, estans bien meslez, seront serrez dans le papier. Cela fait, on dissoudra la chair de coins dās le mortier, y adioustant vn peu dudit syrop de roses pasles: apres on y versera toute ladite poudre, y versant autant dudit syrop qu'il faudra pour les malaxer, & former la masse qui sera gardee comme les autres.

Maniere de faire les pilules des trois purgatifs.

CHAP. XVII.

PRenez rheubarbe, aloes, agaric trochisque, de chacun trois dragmes, auec

syrop de roses pasles, & formez la masse.
Les medicamens mis en poudre chacun à part, seront meslez ensemble dans le mortier auec le pilon : puis malaxez auec le syrop dont se fera la masse qui sera accommodee & serree comme & auec les autres.

Maniere de faire pilules de rheubarbe.

Chap. XVIII.

PRenez de rheubarbe vne once, canelle, reglisse mise en poudre de chacune demie dragme, auec syrop sera faicte la masse.

Auec la rheubarbe mise en poudre, seront meslees dans le mortier la canelle, & reglisse puluerisees ensemble auparauant auec vne amande, & auec tel syrop que le Medecin verra bon estre pour la santé du malade, ladite poudre sera malaxee & la masse serree comme les autres.

Pilules somniferes.

Chap. XIX.

PRenez myrrhe, trois dragmes.
Encens masle, 2. dragmes.
Semence d hyoscyame.
Opium, de chacun deux dragmes.
Safran.
Castor, de chacun cinquante & quatre

grains, c'est à dire demie dragme, & dix-huict grains de chacun, auec syrop de roses seiches, sera formee la masse.

Les medicamens seront puluerisez & mis chacun à part.

Premierement l'encens masle sera mis en poudre, & passé par le cycotrinoy: mais notez qu'il en faut mettre dauantage que la dose, car ayant tiré la dose, le reste est serré pour vne autre fois.

Puis le safran sera aussi mis en poudre auec vne amande pelee auec le cousteau, pour empescher son exhalation.

Apres la myrrhe.

En fin la semence d'hyoscyame, & le castor seront puluerisez ensemble, auec lesquelles puluerisez on mesle toutes les autres poudres: estans meslees, on les serre dans vn papier. L'opium sera coupé menu & mis dans vn mortier, & sera fondu auec syrop que l'on versera peu à peu en le broyant: Estant fondu, on y meslera lesdites poudres, & ce qu'il conuiendra dudit syrop, les malaxant tres bien, & en formerez masse, laquelle sera accommodee & serree comme les precedentes.

Notez qu'il faut serrer ladite masse à part en vn lieu propre, & on doit peser soy

mesme la dose qu'on ordonnera, parce que la mettant auec les autres, quelqu'vn par inaduertance pourroit en prendre pour autres pilules, qui seroit vn mauuais *qui pro quo*; car la mort indubitablement s'en ensuiuroit.

Maniere de faire les pilules de therebentine seule ou auec rheubarbe.

Chap. XX.

PRenez vne ou deux onces de bonne therebentine de Venise, ou la quantité que vous voudrez, que ferez bouillir dans vne chopine d'eau cinq ou six bouillons ou dauantage pour la cuire comme il faut, ce que connoistrez en iettant vn petit d'icelle auec la spatule dans vne escuelle pleine d'eau froide, & la prenant & maniant, si elle ne tient aux doigts, c'est signe qu'elle est cuite: que si elle y tient, il la faudra derechef remettre cuire: estant cuite comme il faut, la tirerez hors du feu, & verserez le tout dans vn plat plein d'eau froide, de laquelle vous escoulerez par apres vne partie, y remettant d'autre eau froide, afin que par la froideur de la-dite eau, elle s'espaississe. Cela estant, prenez ladite therebentine auec les mains mouillees d'eau froide, & la maniez bien,

la mettant en masse, que mettrez comme les autres dans vne peau ointe d'huyle d'olif, & la serrerez.

Que si vous y voulés adiouster de la rheubarbe, ferez ainsi : pour chaque once de therebentine ainsi preparee, on meslera quatre scrupules de rheubarbe en poudre, les meslant en les maniant tres bien entre les mains pour en faire vne masse, que l'on gardera ainsi que les autres.

Maniere de rendre la therebentine potable.

CHAP. XXI.

PRenez trois ou quatre onces de vin blanc subtil, auec la moitié d'vn iaune d'œuf, mettez le tout dãs vn plat sur vn réchaud auec peu de feu, & le meslerez tresbien ensemble auec vne spatule ou cuillier d'argent, cela fait dilayez y auec vne demie once de therebentine de Venise, iusques à ce qu'elle soit reduite en liqueur: ostez le plat de dessus le feu, & le laissez refroidir : & parce que ledit breuuage est fascheux au goust, à cause de ladite therebentine, on y exprimera le ius d'vn ou de deux limons, ou vne ou deux onces de syrop de lymons.

Des poudres & tablettes dictes cordial. & corroboratiues.

CHAP. XXII.

IE vous conseille (ayant mis en poudre les medicamẽs suiuans pour faire lesdites poudres & tablettes) de les passer plustost par le tamis de crin couuert, que par celuy de soye ou taffetas, parce qu'elles en sont plustost passees, & ne donnent tant de peine: ioinct aussi qu'elles retiennent dauantage de leur vertu: au contraire pour estre passees par le tamis de taffetas il faut qu'elles soient auparauant longuemẽt triturees, & par la longue trituratiõ il est impossible qu'elles ne perdent beaucoup de leur force, encores qu'on y mette auec des semences & autres medicamens qui semblent empescher leur exhalation. Et il ne faut obiecter qu'elles ne seront si belles, & ne passeront si librement par les veines du corps Ie respõds pour le premier, qu'en la Medecine, la bonté y est plus requise que la beauté, & aussi qu'elles sont fort belles, & mesmes que les tablettes qui en sont faites, à raison d'vne dragme sur deux onces de sucre cuit, en consistance deue, sont fort belles & agreables. Pour le second, ie responds, que les quatre graines

que l'on mange apres le repas, & le sang plein de fibres, passent bien au trauers des plus petites veines du corps, à plus forte raison lesdites poudres ainsi preparees. Quant à moy, i'estime plus vn bon boüillon bien assaisonné, ou vn bon consommé, vne bonne ptisane, ou autre bon remede familier à la nature du malade, & contraire à la maladie, comme le vin : le suc de grenades aigres, le suc de limons, de grozeilles rouges, & autres, que toutes ces poudres-là, & les tablettes faites d'icelles. Toutesfois ie vous en ay bien voulu décrire de 3. sortes, lesquelles contiennent presque la vertu de toutes les autres.

Poudre de trois santaux, de laquelle on peut vser au lieu de la poudre Diarrhodon de l'Abbé, de la poudre Diamargaritum, & de Triasantali.

CHAP. XXIII.

PRenez santaux blanc, rouge, citrin, bois d'aloes, de chacun deux dragmes. Semences d'ozeille, d'endiue, pourpier, chardon benist.

Terre sigillee, ou plustost terre de Blois, qui vaut autant, de chacun vne dragme.

D'iceux medicamens sera faite poudre, comme s'ensuit,

On decouppe en petits esclats ou buchettes, les santaux & bois d'aloes que l'on met dans le mortier auec la moitie des semences pour empescher leur exhalation par leur viscosité, que batterez & pilerez bien ensemble, estans à moitié pilez, vous y adiousterez le reste des semences que l'on pilera ensemble, & reduites en poudre, laquelle est passee par le tamis de crin couuert: & ce qui n aura peu passer sera mis dans ledit mortier, & repilé, puis repassé par ledit tamis, comme nous auōs dit autrefois, iusques à ce qu'on aye dix dragmes de poudre: le reste est serré & gardé en quelque lieu, pour quand on refera la poudre vne autre fois l'y remettre, si l'on veut, lesquelles dix dragmes susdites sont mises en vn papier à part: apres on mettra la terre sigillee, ou plustost la terre de Blois, qui equipolle à la vraye terre sigillee (car celle qu'on nous apporte est le plus souuent sophistiquee) en poudre dans ledit mortier, auec laquelle puluerisee on mesle les autres poudres, le tout apres est serré dans vn verre double propre à cela, & bien couuert, mis en lieu temperé pour le besoin.

Maniere de faire tablettes de triasantali auec rheubarbe.

CHAP. XXIV.

QVand on voudra vser de ladite poudre de triasantali auec rheubarbe pour en faire tablettes, on adioustera à la totalité de poudre deux scrupules de rheubarbe en poudre: comme aussi quand on voudra les faire triples, au lieu de deux scrupules on y adioustera deux dragmes, & auec douze onces de bon sucre dissous en telle eau qu'on desirera, & cuit en consistance deue, on fera tablettes que l'on serrera comme les autres.

Maniere de faire la poudre de Diambra, de laquelle on peut vser au lieu des poudres dictes, Diambra, Aromaticum rosatum, & des trochisques de Gallia moschata.

CHAP. XXV.

PRenez bonne canelle, macis, santaux blanc, rouge, citrin, bois d'aloes, roses rouges, de chacun vne dragme, ambre gris, musc, de chacun douze grains,

Sera faite la poudre ainsi.

On mettra premierement dans le mortier les santaux, & le bois d'aloes decoupez en petits esclats, pour plus aisément

les

les reduire en poudre: la canelle, & le macis, lequel par ſon vnctuoſité empeſchera leur exhalation

Notez, que ſi en triturant leſdits bois il ſe fait quelque exhalation, nonobſtant ledit macis, on iettera deſſus quelque goutte d'eau roſe pour aider auec ledit macis à empeſcher leur exhalation. Eſtant plus qu'à demy pilez, on y adiouſtera les roſes rouges ſeiches; que l'on triturera auec, puis on les paſſera par ledit tamis de crin couuert, comme nous auons enſeigné, & en ayant tiré cinq dragmes & demie, ou ſix dragmes de poudre paſſee, on la mettra en vn papier blanc.

Cela fait, on mettra l'ambre gris & muſc dans le mortier de marbre, auec enuiron vne dragme de ladite poudre, & on les pile & broye enſemble auec vn petit pilon de bois ou de bronze. Eſtans bien broyez & meſlez, on iette auec, petit à petit, le reſte de la poudre, les meſlant tres bien enſemble; afin que le muſc & ambre gris ſe meſlent tellement auec toute ladite poudre, qu'elle en retienne toute leur vertu & odeur: puis on les mettra dans vn ſemblable pot que la precedente, la couurant tres-bien, & la mettant aupres d'icelle.

Maniere de faire la poudre Diatragacant.

Chap. XXVI.

PRenez gomme tragacant, gomme Arabique, de chacune trois dragmes, racine d'Iris de Florence, reglisse, semences de pauot blanc, de pourpier, d'ozeille, de chacune deux dragmes.

De tous ces medicamens sera faite la poudre comme s'ensuit.

Ayant tiré les grains plus blancs & plus nets de la gomme tragacant, vous les mettrez en poudre de telle maniere.

Il faut premieremẽt mettre dans le mortier de fer ou de bronze, du charbon ardent, & on échauffera tellemẽt le fond dudit mortier, que le charbon & la cendre ostez, on n'y pourra toucher de la main sãs se brusler, & y faudra aussi chauffer le bout du pilon, qu'il soit presque rouge. Ledit mortier & pilon estans essuyez d'vn linge net, vous mettrez ladite gomme tragacant dans ledit mortier, & le couurirez d'vn linge percé au milieu pour faire le pilon, & pilerez & broyerez ladite gomme, la reduisãt en poudre, puis la faudra passer par le cicotrinoy: & ce qui n'aura peu passer, le faudra remettre audit mortier, pour derechef le piler & mettre en poudre, & passer

de la mesme façon.

Que si l'on void que ladite gomme est encore trop gluante, de sorte qu'elle ne se puisse bien puluerifer, il faudra derechef reschauffer, comme dit est, le fond dudit mortier & bout du pilon, la remettre dedans pour la puluerifer & passer de la maniere qu'auons dit, & en ayant le poids de deux dragmes, passees par ledit cicotrinoy, les faudra serrer dans vn papier à part, & le reste sera mis en vn lieu pour vne autre occasion.

La gomme Arabique sera puluerisee de la mesme façon, pour en tirer deux dragmes de poudre par ledit cicotrinoy, le reste estant gardé pour vne autre fois.

Notez, qu'il faut chauffer ledit mortier & pilon pour reduire en poudre lesdites gommes Tragacant & Arabique, parce qu'elles sont grandement humides; & ne se pourront puluerifer, si par la chaleur dudit mortier & pilon, leur humidité n'estoit exhalee.

Notés aussi, que l'õ couure le mortier d'vn linge troué par le milieu pour faire passer le pilon: parce qu'en le triturãt, principalement la gõme tragacant, les grains sauteroient dudit mortier quand on les pile.

Notez finalement, qu'au lieu de deux dragmes de chacune desdites drogues, il en faut mettre trois dragmes pour en tirer deux, comme dit est; car en les triturant & passant par le cicotrinoy, il s'en exhale vne partie.

Lesdites gommes estans ainsi puluerisees & mises à part, on mettra ensemble dans le mortier pour piler la racine d'Iris de Florence, la reglisse seiche ratissee, concassee, & decouppee en petits morceaux sur le tranchoir de bois, auec le cousteau de cordonnier & la moitié des semences que triturerez; & estant à moitié mises en poudre, y adiousterez le reste des semences que pulueriserez auec, puis passerez le tout par le tamis de crin couuert & ce qui n'aura peu passer, sera remis dans ledit mortier pour le puluériser & repasser, comme a esté dit tant de fois, iusques à ce que vous en ayez tiré vne once de poudre.

Cela fait, on mettra ladite once de poudre dãs le mortier, & aussi lesdites poudres des gommes Tragacant & Arabique, que meslerez ensemble auec le pilon, puis les serrerez dans le petit pot de verre, comme les susdits, pour s'en seruir à la volonté.

Notez, qu'en ces susdites poudres ie n'y ay point fait entrer les perles, les fragmés precieux, & fueilles d'or, estans choses qui n'y seruent de rien qu'à en augmenter le prix, & faire des parties bien cheres, sans donner aucun soulagement à vn malade,

Maniere de faire la poudre de reglisse.

CHAP. XXVII.

PArce qu'en la Medecine on se sert souuent de la poudre de reglisse, i'ay bien voulu icy décrire la maniere de la faire.

Prenez doncques deux onces, ou ce que vous voudrez de reglisse seiche, que nettoyerez & ratisserez tres-bien, puis la decoupperez menu auec le cousteau de cordonnier sur le tranchoir de bois, & la mettez ainsi decouppee dans le mortier de bronze ou de fer, & la pilerez & triturerez bien, la passant par le tamis de crin, comme a esté dit des autres. La poudre ainsi passee sera mise dans vn vaisseau de verre semblable aux precedens, & serree pres des autres poudres.

Maniere de faire tablettes desdites poudres, dictes cordial.

CHAP. XXVIII.

ON dissout, par exemple, deux dragmes desdites poudres, auec quatre

onces de sucre cuit, comme a esté enseigné au Chapitre seiziesme ou premier traicté, faisant ainsi:

Ledit sucre ayant esté dissoult dans deux onces d'eau rose, ou autre eau cordiale, dans le poeslon de cuiure rouge, cuit en ladite deue consistance, sera tiré hors du feu, & les remuant bien auec ladite spatule de fer, iusqu'à ce qu'il soit presque demy refroidy, & estant en chaleur mediocre (car si vous mettiez lesdites poudres, ledit sucre sortant du feu, elles se brusleroient) alors il faudra esparpiller parmy ladite poudre, & la bien mesler & incorporer auec ledit sucre cuit, en faisant comme vne paste que l'on iettera sur vn papier blanc ou marbre oinct d'huyle d'amandes douces, ou frotté d'vne amande pelee d'vn cousteau, faisant comme il a esté enseigné au Chapitre neufiesme de ce traicté, parlant de la maniere de faire les tablettes de mechoacam, & les ayans coupees par petites lozanges de deux dragmes chacune, seront mises dans vne boette en lieu sec aupres des autres.

Des confections d'hyacinthe, d'alKermes, & theriaque.

Chap. XXIX.

POur les confections de hyacinthe & d'alkermes, vous les achepterez des Marchands de Montpellier à assez bon compte, & pour la theriaque, vous recouurerez de celle de Venise, laquelle y est preparee solemnellement deuant les principaux de la ville, de la Iustice, des Medecins, & de tout le peuple, outre qu'elle est à assez bon marché: de laquelle neantmoins ne faut iamais vser, sans le conseil d'vn bon & sçauant Medecin, à cause de diuers inconueniens tres-dangereux qui en peuuent arriuer.

IV. TRAITE'

Maniere de faire l'huyle rosat de trois façons.

Chapitre. I.

LA premiere, on prend les boutons recens de roses rouges entieres, sçauoir bouton & fleur, vne liure, que concasse-

rez dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, puis les mettrez dans vne cruche de grets de terre vernissee, sur lesquels verserez quatre liures d'huyle d'oliue, les meslant ensemble auec la spatule de bois, & les couurant d'vn papier simple, & laissant infuser vn mois ou deux au Soleil, ou au coin de la cheminee, les remuant par fois auec ladite spatule, puis on s'en sert, laissant tousiours lesdites roses dedans, ou au bout dudit temps on iette le tout dans la bassine propre à cela, & le fait on vn peu chauffer, puis on le coule & exprime par la toile forte à la presse entre deux petits ais ou plattes d'estain. Ledit huyle coulé, exprimé & refroidy, est serré dans la mesme cruche ou autre pot propre pour s'en seruir au besoin.

La deuxiesme, on prend demie liure desdites fleurs de roses rouges espanouies recentes, & autant de fleurs de roses pasles aussi recentes, que l'on contuse dans le mortier de marbre, comme dit est, & met-on dans vne cruche, versant dessus quatre liures d'huyle d'oliue, les remuant ensemble auec la spatule, couurãt ledit pot d'vn papier, & les ayant mis chauffer sur les cendres chaudes quelque demie heure ou

vne heure, les mettrez apres au coin de la cheminee, ou au Soleil l'espace de six ou sept iours, les remuant par fois auec la spatule de bois, au bout duquel temps on versera ladite infusion dans la bassine, & la fera-t on bouillir vn ou deux bouillons: apres on la coule par la toile forte, & exprime t'on par la presse.

Cependant que cela se fait on remet autant d'autres fleurs de roses rouges & passes recentes dans ladite cruche contuses, & on y verse dessus ladite huyle coulee & exprimee, la mettant sur les cendres chaudes, & puis au Soleil, ou au coin de la cheminee ledit espace de temps: apres on la verse dans la bassine, la faisant bouillir vn bouillon ou deux, & la coulant & exprimant par la presse, cōme a esté enseigné.

Et cependant on remet pour la troisiesme fois autant desdites fleurs dans ladite cruche, faisant comme dessus. Cette derniere infusion est mise dans la bassine ou dans le pot double pour bouillir, afin que presque toute l'humidité se dissipe, ce que connoistrez par les signes descrits au Chapitre trente deux & trente troisiesme du premier Traicté. Cela estant on passe & exprime le tout par la toile forte à la pres-

ſe, & l'huyle coulee, exprimee, & refroidie eſt ſerree auec les autres.

La troiſieſme façon ſe faict par trois infuſions, comme la precedente, mais on n'y met que les fleurs de roſes paſles, & non les rouges, mettant vne liure d'icelles recentes contuſees auec quatre liures d'huyle d'oliue.

La quatrieſme ſe fait, mettant en infuſion leſdites roſes rouges & paſles entieres: c'eſt à ſçauoir, les fleurs & leur pecon ou bouton, concaſſees dans le mortier de marbre, faiſant trois infuſiõs auec le quadruple d'huyle d'oliue, comme dit eſt.

Maniere de faire l'huyle violat.

Chap. II.

Ledit huyle violat ne ſe faict qu'auec vne infuſion, comme l'huyle roſat, fait auec les boutons de roſes rouges, deſcrite au precedent Chapitre.

Notez, que l'on met infuſer la fleur auec la partie herbue qui l'enuironne, oſtant ſeulement la queue, ſçauoir eſt vne liure d'icelles recentes concaſſees dans quatre liures d'huyle d'oliue.

Maniere de faire l'huyle de nenuphar, ou blanc d'eau.

CHAP. III.

ON prend vne liure de fleurs blanches de nenuphar, desquelles on faict deux infusions, comme cy-dessus a esté enseigné.

Maniere de faire l'huyle de camomille.

CHAP. IV.

ON faict de mesme façon deux infusions des sommitez tendres de camomille, c'est à sçauoir, des fleurs recentes, auec deux doigts au dessous de la tige & fueilles concassees dans le mortier, auec le quadruple d'huyle d'oliue.

Maniere de faire l'huyle de lys.

CHAP. V.

PRenez seulement les fleurs blanches de lys, ostant le iaune qui est dedans, & faites deux infusions, comme dessus.

Maniere de faire l'huyle de mille-pertuis.

CHAP. VI.

ON faict l'huyle de mille-pertuis de mesme que celle de camomille, prenant les sommitez dudit mille-pertuis, sçauoir est, les fleurs recentes auec deux doigts au dessus de les fueilles & tiges, que concasserez & infuserez.

Maniere de faire les huyles d'aneth, d'absyn-the pontic, de rhuë, & de mariolaine.

CHAP. VII.

LEsdites huyles se font auec les sommitez recentes desdites herbes contusees comme dessus.

Plusieurs choisissent le petit absynthe pontic, pource qu'il est plus astringent que les autres.

La maniere de faire l'huyle de mastic.

CHAP. VIII.

PRenez trois onces de mastic, que concasserez dans le mortier, lequel mettrez dans la bassine bouillir auec douze onces d'huyle rosat, & six onces de bon vin rouge, iusques à la consomption presque du vin, puis la coulerez & exprimerez par la toile forte, & la serrerez auec les autres.

Maniere de faire l'huyle de coins.

PRenez vne liure de coins aigres & brusces entiers, lesquels rasperez, comme il a esté enseigné au Chapitre quinze du premier traicté, huyle d'oliue vne liure & demie, mettez le tout dans vne cruche, tellement qu'elle soit pleine à quatre ou cinq doigts pres du bord, couurez là, & le mettez infuser au Soleil ou au coin de la

cheminee, l'eſpace de huict ou dix iours, au bout deſquels vous ferez cuire l'infuſiõ au bain Marie, iuſques à ce que le ſuc ſoit preſque conſommé, ce que connoiſtrez par les ſignes deſcrits au Chapitre trente-deuxieſme du premier Traicte, en apres la coulerez & exprimerez par la toile forte, & puis remettrez ladite expreſſion dans ladite cruche auec autant de nouueaux coins raſpez; & l'ayant fait infuſer encores autant de temps, la ferez cuire audit bain Marie, comme dit eſt, la coulant & exprimant par ladite toile, & ſera l'huyle faite, que l'on ſerrera auec les autres.

Maniere de faire l'huyle myrtin.

L'huyle myrtin ſe fait auec les fueilles vertes de meurte, tout ainſi comme l'huyle de nenuphar.

Maniere de faire l'huyle de bayes de meurte, dite vulgairement, de myrtilles.

PRenez quatre onces de bayes de meurte recentes, ſi l'on en trouue, ſinon des ſeiches, que concaſſerez bien dãs le mortier: vne demie liure de vin blanc, rude, & aſpre, vne liure d'huyle d'oliue, mettez les bouillir vn bouillon ou deux dans la baſſine, puis les verſez dans vne cruche, & bien couuertes ſeront infuſees

l'espace de huict iours au coin de la cheminee, au bout desquels vous verserez ladite infusion dans la bassine pour luy faire prēdre vn bouillon ou deux, & on la passera & exprimera par ladite toile forte, remettant ladite expression dedans ladite cruche, auec autant de mytrilles concassees, que lairrez encores infuser autant de tēps, au bout duquel vous verserez ladite infusion dans la bassine, & la ferez cuire, comme a esté dit au Chapitre trente-deuxiéme du premier Traicté, laquelle coulee & exprimee, par apres sera serree dans la cruche auec les autres.

Manier de faire l'huyle de capres.

CHAP. IX.

PRenez escorces de racines de capres, vne once.

Escorce meroyenne de tamarisc.

Souchet, semences d'agnus castus.

Ceterac, de chacun deux dragmes.

Fueilles de rhuë, vne dragme.

Bon vin, & bon vinaigre, de chacun 2. onces, auec 12 onces d'huyle d'olyue. Est faite l'huyle de la maniere qui ensuit.

On coupe en petits morceaux le souchet, & les pile-t'on dans le mortier de bronze ou de fer, & estant à demy pilé, on

y adiouste les escorces de capres & de tamarisc, & les semences d'agnus castus, & sur la fin le ceterac & la ruë.

Le tout estant bien pilé est mis dans vne cruche, versant dessus le vin, vinaigre & huyle, les mettant infuser au Soleil quinze iours, ayant couuert le pot auec vn papier simple, les remüant par fois auec la spatule, puis on versera ladite infusion dans la bassine, la faisant bouillir iusques à ce que le vin & vinaigre soient presque consommez, ce que l'on connoistra par la marque designee au Chapitre trente-deuxiesme du premier traicté: cela faict, on coulera & exprimera le tout par la toile forte, & l'huyle coulee & exprimee sera iettee dans vn pot propre.

Maniere de faire l'huyle de castor.
Chap. X.

PRenez castor sec subtilement puluerisé, vne once, eau de vie, ou vin, deux onces, douze onces d'huyle d'oliue: mettez le tout bouillir dans vn vaisseau double, iusques à la consommation de la troisiesme partie d'icelle eau de vie ou vin, ou de la moitié.

Notez, que le castor, pour la tenuité de substance, n'endure point longue coction,

Ledit huyle coulé & exprimé par vne estamine ou linge, est serré dans vn pot propre, bien bouché auec les autres.

Maniere de faire l'huyle de vers.

CHAP. XI.

PRenez demie liure de vers de terre, lesquels lauerez bien auec eau premierement, puis auec vin blanc, & apres les auoir bien lauez, les mettrez dans vn vaisseau de terre vernissé, les couurant d'autre vin blanc, & les faisant tremper douze heures au coin de la cheminee, afin qu'ils vuident leur limon, dont ils se nourrissent: apres vous ietterez ledit vin blanc, & mettrez lesdits vers infuser sept ou huict iours au coin de la cheminee, ou au Soleil, auec vne liure d'huyle d'oliue, & trois ou quatre onces de bon vin clairet: puis les ferez bouillir doucement dans le vaisseau double, iusques à ce que le vin soit presque du tout consommé. Coulez l'infusion, & l'exprimez par vn linge auec les mains sans la mettre à la presse, & vous aurez l'huyle que garderez dans vn pot en lieu propre.

Maniere de tirer l'huyle d'amandes douces, & ameres.

CHAP. XII.

ON prend vne quantité d'amandes douces non rances ny moisies, sans les peler, que l'on broye & pile fort dans le mortier de marbre auec le pilõ de bois, les reduisant comme en paste, que l'on met dans la toile forte & nette, ou toile de crin forte à la presse entre deux petits ais, l'exprimant doucement, & non à coup.

Ayant tiré ce qu'auez peu, la residence ou le marc est mis dans vne poesle sur le feu mediocre, & bien remuee auec la spatule de bois, l'arrousant d'vn peu d'eau, de peur qu'il ne se brusle, laquelle consommee on remet aussi-tost ledit marc chaud dans la toile à la presse, & on tire l'huyle, laquelle doit estre mise à part pour les onguents & emplastres, où la chaleur n'est suspecte.

Autre maniere meilleure de tirer l'huyle d'amandes douces.

Prenez vne liure d'amandes douces, choisies comme dessus, que pilerez auec eau tiede, puis les pilerez exactement dãs ledit mortier de marbre auec le pilon de bois, iusques à ce qu'elles soient reduites

en paſte, laquelle mettrez dans vne toile ou eſtamine vn peu laſche en la preſſe, l'exprimant doucement, non tout a coup, comme, dit eſt. Telle huyle eſt excellente & plus naturelle que la precedente.

Pour chaque liure d'amandes on tirera deux onces & demie d'huyle, ou trois onces du marc d'icelles émietté auec les mains, & preparé comme a eſté dit du precedent, & puis dans la meſme toile ou eſtamine vn peu laſche & exprimé par ladite preſſe on en tirera encores deux onces d'huyle, laquelle ſeruira aux emplaſtres & onguents.

L'huyle d'amandes ameres ſe tire de la meſme façon.

DES ONGVENTS

Maniere de faire l'onguent de Baſilicon.

CHAP. XIII.

PRenez poix nauale ou noire.

Bonne reſine, cire iaune, de chacune ſix onces.

Bonne huyle d'oliue, vne liure & demie.

Ferez l'onguent.

On decoupe en morceaux la cire, on concaſſe auſſi en petits morceaux la reſine, & la poix & les met-on enſemble fondre dãs la baſſine dediee auſdits onguents

& emplastres. Le tout estant fondu & passe par vn linge grossier, net & mis en vn pot de grets ou d'estain, ou de terre vernissee en lieu temperé.

Maniere de faire l'onguent dit Aureum.

CHAP. XIV.

PRenez huyle d'oliue, trenre onces, Cire iaune, six onces.

Therebentine claire, deux onces.

Resine Colophone, de chacune vne once & demie.

Encens, Mastic, de chacune vne once.

Safran, vne dragme. Sera faict l'onguent de telle façon.

Premierement, on met l'encẽs & mastic en poudre, & on les passe chacun à part par le cicotrinoy, les mettant aussi à part.

Notez que l'on met dauantage que ladite dose d'encens & mastic, afin qu'apres auoir esté cicotrinee, on trouue la dose. Le reste est serré.

Puis on decoupe la cire en morceaux, & aussi on concasse la resine & colophone bien menue sur vn parchemin ou toile, ou autre chose, auec le pilon de fer, lesquels on met fondre auec l'huile dans la bassine.

Estans fondus, on les tirera hors du feu, & on y meslera aussi tost de la there-

bentine, remuant le toút auec la spatule de fer continuellement, iusques à ce qu'il soit presque refroidy: Ce qu'estant, on y esparpille l'encens & le mastic, les incorporans tres bien auec ladite spatule, & en fin le safran seiché & mis en poudre doucement, pour luy donner la couleur iaune ou doree, & sera l'onguent faict, lequel mis dans vn pot propre, est serré au besoin comme les autres.

Maniere de faire l'onguent Egyptiac.

Chap XV.

PRenez miel commun, sept onces.
Fort vinaigre, trois onces & demie.
Verdet, deux onces & demie.
Ferez l'onguent de telle maniere.

Premierement, on met plus de verdet que ne porte l'ordonnance, dans le mortier de bronze pour le mettre en poudre. (En le pilant il ne faut oublier de boucher le nez & la bouche auec quelque linge, & le passerez par le cicotrinoy,) & ayant pesé ce qu'il faut, & mis à part, on serrera le reste.

Cela faict, on met ensemble le miel & vinaigre dans le poeslon de cuiure rouge, que l'on faict bouillir vn bouillon, y adioustant aussi-tost ledit verdet en poudre,

le faisant cuire ensemble, les mouuant doucement auec la spatule de fer, iusques à ce qu'il soit reduit en consistance d'onguent, qui tienne le milieu entre l'onguẽt mol & dur, pour plus aisément en couurir les tentes: ce que connoistrez en mettant vn peu d'iceluy auec ladite spatule sur vne assiette, & le laissant refroidir: alors vous le tirerez du feu, & le serrerez comme les autres.

Notez, quand vous aurez trituré ledit verdet dans le mortier, & passé par ledit cicotrinoy, il faudra lauer d'eau chaude lesdits mortier, pilon, & cicotrinoy: & pour le linge qui a seruy de tamis dedans iceluy cicotrinoy pour le passer, il sera ietté, & ne s'en seruita-t'on plus.

Onguent mondificatif d'ache.

Chap. XVI.

Ledit onguent n'est gardé, & en tout temps il se peut faire facilement, selon l'aduis du Medecin & Chirurgien, qui y adioustent ce qu'ils connoissent estre necessaire selon la nature de la partie affectee, & de l'vlcere, temps & saison.

Maniere de faire le blanc de Rhasis, vulgairement dit le blanc raisin.

Chap. XVII.

PRenez cire blanche, trois onces,
Ceruse lauee six onces,
Huyle rosat, douze onces.
Trois blancs d'œufs.
Camphre, vne dragme.
Ferez l'onguent de telle maniere.

La ceruse lauee & seichee, & derechef mise en poudre dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, est mise à part, puis on fera fondre la cire rompue en morceaux, auec l'huyle rosat dans vn vaisseau de terre verniffé, ou vaisseau d'estain, & non de cuiure: estant fondue, on retirera ledit vaisseau de dessus le feu, & auec la spatule de bois ou pilon de bois, non de fer, on les remue bien, iusques à ce qu'ils soient demy refroidis, ce que cognoistrez quand ils s'espaiciront, ou commenceront à s'attacher & congeler à l'entour de ladite spatule ou pilon, aussi tost vous y meslerez ladite ceruse, l'incorporant auec: Estant presque refroidy, on meslera & incorporera le camphre mis en poudre, puis de mesme façon les blancs d'œufs, & sera l'onguent fait, que

l'on serrera dans vn pot propre.

Maniere de faire le desicatif rouge.

CHAP. XVIII.

PRenez huyle rosat, douze onces.

Cire blanche, cinq onces.

Pierre calamine, Bol Armene, de chacun cinq onces.

Litharge d'or preparé, ceruse, de chacun trois onces.

Camphre vne dragme.

Sera fait ledit onguēt de telle methode; Le litarge, le Bol Armene, seront chacun puluerisez à part, & aussi passez chacun à part par le cicotrinoy. La ceruse sera aussi mise en poudre, & serree à part, comme aussi le camphre: Toutes lesdites poudres, horsmis le camphre, seront mises ensemble dans le mortier, & les serrerez à part, Cela fait, on fera fondre sur vn petit feu dans la bassine, la cire blanche, coupee en petits morceaux, auec l'huyle rosat: estant fondue, est tiree du feu, & bien demenee auec la spatule de bois, & estant demie refroidie, on y meslera exactement lesdites poudres mises ensemble, & sur la fin que le tout sera presque refroidy, on y meslera aussi le camphre, & l'onguent sera fait, que l'on serrera auec les autres.

Maniere de faire l'onguent de Pompolyx.

CHAP. XIX.

PRenez huyle rosat, vingt onces.
Suc de Solanum, huict onces.
Cire blanche, cinq onces.
Ceruse lauee, quatre onces.
Plomb laué & bruslé. Mais le non laué & mis en poudre subtilement est meilleur, comme il a esté monstré aux Chapitres 36. & 38. du premier Traicté.
Tuthie preparee, de chacun 2. onces.
Encens, vne once.

On fera artistement l'onguent ainsi: Du plomb puluerisé sera pesee la quantité décrite.

La Tuthie preparee sera mise derechef doucement en poudre dans le mortier, & mise aussi à part, & en fin la ceruse lauee & seichee, auec laquelle on meslera les autres poudres doucement auec le pilon dans le mortier, & on les mettra à part dans le papier. L'encens aussi sera puluerisé & passé par le cicotrinoy, & pesé, sera aussi serré à part. Cela fait, on fait bouillir le suc de solanum, ou morelle, auec l'huyle rosat, iusques à ce que ledit suc soit presque consumé & exhalé, ce qui se connoistra, comme i'ay décrit au Chapitre 30.

du premier traité,lors on les tirera du feu, & paſſera par vn gros linge,& remetra t'on dans la baſſine, ayāt eſté au prealable nettoyee, & on y fera fondre auec, la cire decoupee en petits morceaux Eſtāt fondue, on tirera ladite baſſine hors du feu, les remuant auec la ſpatule de bois, iuſques à ce que le tout ſoit demy refroidy : ce que cognoiſtrez par les ſignes décrits cy-deuant: parlant de la confection de l'onguent blāc de Rhaſis:& alors vous adiouſterés les poudres, les remuant touſiours auec ladite ſpatule, & eſtant preſque refroidy, y adiouſterez l'encens, que meſlerez encore tres-bien : & ſera l'onguent fait, que ſerrerez comme & auec les autres.

Maniere de faire l'onguent Populeum.

Chap. XX.

PRenez reiettons de peuplier noir neuf onces.

Suif de porc, dix-huict onces.

Bon vinaigre.

Bonne eau roſe, de chacun ſix onces.

Fueilles de iuſquiame, morelle,

Ioubarbe de quatre onces.

Laictuë, trois onces.

Ferez l'onguent de la façon qui enſuit.

Au mois de Mar, prenez leſdits reiet-

tons ou bourgeons de peuplier, & les pilez seuls dans le mortier de marbre auec le pilon de bois. Estans bien pilez, vous y adiousterez la graisse de porc recente & nettoyee de ses membranes, & lauee. Apres les auoir longuement pilez & demenez ensemble, vous les serrerez dans vn pot de terre vernissé, iusques au mois de Iuin, que les herbes qui y entrent soient en vigueur : Alors vous prendrez lesdites herbes fraischement cueillies & nettoyees, & les hacherez menu, les pilant chacune à part dans ledit mortier de marbre auec ledit pilon de bois. Estans toutes pilees, les meslerez auec ledit sein de porc & bourgeons, qui sont gardez dans ledit pot, y adioustant le vinaigre & eau rose parmy, les couurant d'vn papier, & laissant infuser au Soleil l'espace de huict iours, les remuant par fois auec la spatule de bois, au bout desquels vous verserez le tout dans la bassine, & les ferez cuire, iusques à ce que toute la liqueur soit du tout consumee, ce que connoistrez en mettant vne goutte sur vne assiette, laquelle refroidie ne coule point: alors vous le tirerez du feu, le coulerez & exprimerez par la presse dans vne toile for-

te. Si par cas fortuit l'expreſſion eſtoit fort liquide, la faudra remettre dans ladite baſſine, iuſques à ce qu'elle aye acquis la conſiſtance d'onguent, ce que connoiſtrez par la marque ſuſdite. Ledit onguent refroidy, ſera gardé en vn pot pour s'en ſeruir le long de l'annee.

Maniere de faire l'onguent roſat de Meſué.

CHAP. XXI.

PRenez ſuif de porc, vulgairement appellé, ſein de pourceau, laué, comme a eſté enſeigné au Chapitre 35. du premier traicté, dix huict onces,

Autant de fleurs de roſes rouges nouuelles.

Concaſſez leſdites roſes rouges dans le mortier de marbre auec le pilon de bois, auec leſquelles contuſes, vous meſlerez le ſein de pourceau que broyerez & demenerez bien enſemble. Cela faict, mettrez le tout dans vn pot de terre verniſſé, bien net, d'eſtroite emboucheure, & le couurirez d'vn papier, le laiſſant infuſer l'eſpace de ſept iours au Soleil, ou trois iours ſur les cendres chaudes: apres mettrez ledit pot aupres du feu, luy faiſant prendre vn ou deux bouillons: puis

on paſſera le tout chaud par vn lingenet & fort, & exprimera par la preſſe, iettant le marc. Cependant que cela ſe fait, on remettra dans ledit pot autant d'autres fleurs de roſes rouges nouuelles, concaſſees, comme dit eſt, y verſant ladite graiſſe exprimee, la meſlant auec la ſpatule de bois: & ledit pot couuert ſera remis au Soleil, ou ſur les cendres chaudes, autant de temps que deſſus, luy faiſant prendre vn ou deux ebulitions prez du feu, & les coulerez & exprimerez, comme à eſté dit.

Cela fait, on mettra ladite coulure & expreſſion dãs la baſſine, auec laquelle on meſlera neuf onces de ſuc de roſes rouges clarifié, & trois onces d'huyle d'amandes douces, & la ferez cuire doucement ſur le fourneau, à la conſomption à peu prez de l'humidité des roſes. & de leur ſuc, parce qu'il vaut mieux qu'il en demeure vne ou deux onces de ſuc, que s'il eſtoit tellement conſumé, que la graiſſe & huyle acquieſſent vne chaleur contraire à la froideur des roſes.

Pour vous dire en verité, i'eſtime autant le Cerat de Galien, décrit en mon liure intitulé, *Le Medecin Charitable*, que cét

onguent rosat, pourueu qu'il ait esté laué, plusieurs fois, tant en eau claire, & froidie, qu'en bonne eau rose, car il est facile à faire, & se peut faire en tout temps en petite ou grande quantité, à peu de frais, & en peu de temps, & a autant de vertu que ledit onguent rosat.

Maniere de faire vn onguent stypic, duquel on seruira au lieu de l'onguent Comitissæ, *ou de la Comtesse.*

Chap. XXII.

Prenez noix de Cypres.
Galles.
Bayes de myrrhe.
Escorce de grenades, de chacune vne once & deux dragmes.
Huyle rosat, six onces.
Cire blanche, deux onces.
Ferez l'onguent, comme s'ensuit:

Les noix de Cyprez, estans concassees dans le mortier, vous y adiousterez les galles, puis les bayes de Myrre, & le Malicorium, ou escorce de grenades. Estant le tout en poudre, faudra la passer par le tamis: de sorte qu'on en tire quatre onces & demie que mettrez dans vn papier. Le reste sera serré pour vne autre fois. Apres ferez fondre dans la bassine ou poeslon

de cuiure rouge, la cire decoupee en morceaux auec huyle. Estant fonduë, sera tiree du feu, & estant vn peu refroidie, y messerez en esparpillant la poudre, & les remuerez tousiours auec la spatule iusques à ce que le tout soit refroidy, & l'onguent est fait, que serrerez comme les autres.

DES EMPLASTRES.

Maniere de faire l'emplastre Diachylon blanc

CHAP. XXIII.

PRenez huyle commune, trente-six onces.

Litharge d'or preparé, dix huict onces:

Racines de guimauues nettoyees.

Semence de lin, de chacun vne liure.

Semence de fenugrec, douze onces.

Sera fait l'emplastre de telle façon.

Pour faire promptement cét emplastre, & qu'il soit blanc, faut choisir vn air qui soit beau & clair, & curieusement nettoyer & lauer les racines de guimau-

ues, oftant les filamens qui l'enuironnent & la corde qui est dedans: desquelles racines ainsi nettoyees, en prendrez vne liure que decouperez en petits morceaux, puis aussi prendrez les semences de lin & de fenugrec bien nettes, & les mettrez dans le mortier concasser auec lesdites racines, puis le tout sera mis dans vne terrine, versant dessus suffisante quantité d'eau bouillante, les remuant auec la spatule de bois, & couurant ledit vaisseau d'vn linge, le mettant au coin de la cheminee l'espace de vingt quatre heures, au bout desquelles le ferez bouillir vn bouillon ou deux, & le coulerez & exprimerez fort par vn linge, pour en tirer deux liures quatre onces de mucilages, vne partie desquelles, dés le commencement, seront mises auec l'huyle & litharge preparees, comme a esté enseigné au Chapitre 7 du premier traicté, dans vne spatieuse bassine sur feu mediocre, qu'on remuera continuellement auec la spatule de bois qui soit large, autrement la litharge au lieu de se nourrir auec l'huyle, par sa pesanteur, iroit au fond, & se brusleroit. Ladite partie de mucilages quasi consumee (ce que connoistrez, lors

qu en bouillant ils feront peu de bouteil-les) au dessous on y mettra le residu d'icelles, que l'on fera consumer peu à peu. La marque pour connoistre quand ledit emplastre sera cuit, est décrite au Chapitre trente quatre du premier traicté : ce qu'estant, vous le tirerez hors du feu, & estant demy refroidy, en formerez magdaleons auec les mains mouillees d'eau fraiche, qu'enuelopperez dans vn papier, & serrerez en vn lieu temperé.

Maniere de faire l'emplastre Diachalciteos.
CHAP. XXIV.

PRenez vitriol Romain, quatre onces.

Graisse de porc vieille, vne liure & demie.

Litharge d'or preparé.

Huyle vieille, de chacun trente six onces.

Et ferez l'emplastre.

La litharge preparee sera nourrie & cuite à petit feu, auec l huyle & la graisse, les remuant tousiours auec la spatule de bois, y meslant parmy, quand l'emplastre sera du tout cuit, le vitriol preparé, cõme a esté enseigné au Chapitre 41 du premier traicté, & mis en poudre. L'emplastre demy refroidy, on formera magdaleons, qu'accommo-

qu'accommoderez, & serrerez comme les precedens.

Maniere de faire l'emplastre diuin.

CHAP. XXV.

PRenez litharge.

Huyle commun, de chacun dix huict onces.

Cire iaune, huict onces.

Pierre d'aymant, quatre onces.

Ammoniac, trois onces & 3. dragmes.

Bdellium, deux onces. Galbanum.

Myrrhe, de chacun vne once & deux dragmes.

Encens, vne once & vne dragme.

Mastic. Opopanax.

Aristoloche longue.

Verdet, de chacun vne once.

Ferez ledit emplastre diuin en la forme suiuante.

Premierement, mettrez infuser les gommes, qui sont l'Ammoniac, Bdellium, Galbanum, Opopanax, dans suffisante quantité de vinaigre; de sorte que le vinaigre surnage les gommes l'espace de vingt-quatre heures, ou iusques à ce que lesdites gommes soient dissoutes, & ce sur les cendres chaudes: aprez les coulerez & exprimerez par vn linge, & les ferez cuire sur

vn réchaud, les remuant auec la spatule à la consomption de leur humidité, ce qui se void à l'œil, lors que lesdites gommes sont espaissies & reduites en consistance de miel.

Cependant que ladite infusion & dissolution se fait, la litharge preparee est pesee & mise à part dans vn papier.

Puis mettrés en poudre, & passerez chacun à part, les medicamēs suiuans, sçauoir est, le Magnes, ou pierre d'Aimant, la myrrhe, l'encens, le mastic, l'aristoloche, le verdet, passez par vn tamis commun ou cicotrinoy Cela fait la litharge sera agitee auec l'huyle dans la bassine, c'est à dire, remuee continuellement auec la spatule de bois, puis cuitte sur petit feu, en remuant tousiours, de peur qu'elle ne se brusle: apres on y adioustera la cire hachee menu: icelle fondue, & la bassine ostee du feu, on y meslera les gommes, vn peu apres les poudres d'aristoloche, d'aimant, de myrrhe, de mastic, & d'encens, & finalement le verdet. Le tout estant quasi froid, sera reduit en magdaleons.

Maniere de faire l'emplastre de la nüa.

CHAP. XXVI.

PRenez suc de betoine.

De plantin, d'ache, de chacune douze onces.

Cire iaune, poix nauale, resine.

Therebentine, de chacune six onces.

Fetez l'emplastre, comme ensuit.

Mettez les sucs dans la bassine, & quant & quant la cire iaune decoupee en petits morceaux, & la resine & poix noire concassees, & les faites cuire ensemble iusques à la consomption desdits sucs? ce que connoistrez en prenant vn peu du fonds auec la spatule, & le iettant dans le feu, il fera peu de bruit; ou en mettant vn peu sur vne assiette, le laissant refroidir, il s'enleue, l'estendant sur la paume de la main, il n'adhere point: alors il faudra adiouster la therebentine, la meslant bien auec ladite spatule, & luy faisant prendre vn ou deux bouillons, & ladite bassin ostee du feu, & refroidie, on en formera magdaleons.

Maniere de faire la toile Gautier.

CHAP. XXVII.

PRenez huyle d oliue, demie liure, cire iaune odorante, quatre onces, litharge

d'argent preparé aussi, quatre onces, faites ainsi : La cire decoupee en petits morceaux sera fondue auec l'huyle dans la bassine, estant fondue, on y meslera auec la litharge preparee, que l'on fera chauffer sans bouillir, sur feu mediocre, remuant le tout, & principalement la litharge qui va au fond, continuellement auec la spatule de fer, afin qu'elle s'incorpore auec l'huyle & cire; ce qui se pourra faire en demie heure, ou trois quarts d'heure, & puis on en augmentera le feu, & on les fera bouillir, & alors le tout viendra noir comme poix, le cuisant en consistãce d'emplastre, comme a esté enseigné au *chapitre* 34. *de la preparation des Medicamens*: & on le tirera du feu, & estant demy refroidy on y trempera des linges secs demy vsez, qu'estendrez par apres sur vne seruiette mouillee d'eau froide, & esgoutee, posee sur vne table, & auec vn gros verre, dont on lisse les colets, ou vn rouloir d'Apotiquaire, ou autre chose polie, & aussi mouillee d'vn peu d'eau froide, les lisserez dessus & dessous, puis les serrerez en quelque lieu hors du feu, pour s'en seruir au besoin.

Maniere de reduire vn emplastre en onguent.

Prenez deux onces d'emplastre que couperez en petits morceaux, & mettrez dans vne escuelle auec vne once de telle huyle que voudrez sur le réchaud auec vn peu de feu, ledit emplastre se liquefiera & mettra en onguent, ainsi on dissout l'emplastre diachalciteos, auec l huyle rosat, & autres.

Ie ne vous descriray point dauantage d'huyles, donguens, & emplastres, pour n'estre trop long. Si vous en voulez preparer d'autres, vous aurez recours aux autheurs qui en ont escrit familierement.

DE LA DISTILLATION des Eaux.

CHAP. XXVIII.

LA distillation des simples, pour en tirer les eaux, se faict de plusieurs façons, i'en descriray seulement deux communes, faciles à faire. La premiere se fait par le refrigeratoire de cuiure rou-

ge, & par le bain-Marie : car celle qui est faicte par l'alambic de plomb, n'est pas bonne. Or pour distiller ou tirer les eaux des simples par le refrigeratoire, cela se fait en deux façons.

La premiere, c'est qu'on tire le suc des herbes, comme il a esté enseigné au Chapitre quatriesme du premier Traicté, en ayant tiré quantité suffisante, que l'on mesure ; on les met, sans toutesfois les clarifier, dans vn seau, à cinq ou six doigts prés de sa bouche: puis on le met sur le fourneau, sur feu mediocre, & emplit on aussi le chaudron qui est dessus, d'eau fraische pour rafraichir & condenser la vapeur de l'ebullition, laquelle se distille vous bec, & quand vous aurez tiré les deux tiers du suc que vous aurez mis distiller par le en contenterez, & ietterez le reste qui est dedans ledit seau.

La seconde maniere, parce qu'il y a certains simples qui ne sont trop humides, on les contuse dans le mortier, & on les met dans de grandes terrines de terre vernissees, de grets, ou d'estain, versant dessus quantité de bonne eau chaude, ou autre liqueur que l'on mesure, pour illec infuser l'espace de deux ou trois iours, au

bout desquels on met toute l'infusion dans ledit refrigeratoire, comme a esté enseigné, & on en tire les deux tiers de l'eau qu'on y aura mise, & le reste auec les herbes est ietté, & si on veut, on en remettra d'autre. Notez, que quand l'eau du chaudron qui est au dessous, est chaude, il la faut vuider par la canelle qui est de l'autre costé du bec dudit refrigeratoire, & en mettre d'autre fraische.

L'eau rose se distille de cette façon:

Il faut emplir les deux tiers dudict seau de fleurs de roses pasles nouuelles, & y verser dessus quantité suffisante de bonne eau chaude commune, de sorte que lesdites roses y trempent six ou sept heures, puis les mettrez distiller, comme dit est: & quand vous aurez tiré les deux tiers, & l'eau que vous aurez mise par mesure, vous osterez ledit refrigeratoire du feu, & passerez & exprimerez ce qui est dans ledit seau par la presse, cependant on y remettra autant de fleurs de roses nouuelles y versant dessus ladite colature & expression mesuree, comme aussi ce qu'il faudra d'eau chaude, faisant, comme dit est, & vous aurez vne eau rose fort belle, odorante, & bonne, laquelle cou-

uerte d'vn papier sera exposee au Soleil vn mois, puis estoupee & serree en vn lieu temperé.

La seconde façon de distiller se fait par le bain Marie, ou double vaisseau, ayant tiré les sucs des herbes, & sans les clarifier sont mis dans des alambics de verre ou de terre vernissee, auec leurs chapiteaux de verre, & à la vapeur d'eau bouillante l'eau est distilee VostreMedecin ordinairevous aura monstré en vne heure la façon de faire lesdites distillations, estant plus facile de les apprendre à voir, qu'à les décrire.

Notez que les eaux ainsi distilees, doiuent estre mises dans des bouteilles de grets ou de fayence, couuertes d'vn simple papier au Soleil, l'espace d'vn mois, puis seront estoupees & gardees en lieu temperé. En hiuer, on doit mettre lesdites eaux dans la caue, de peur qu'elles se gelent. Lesdites eaux ainsi distilees, ne vous reuiendront qu'à bien peu, comme vous verrez par l'experience.

De l'eau theriacale.

CHAP. XXIX.

AV lieu des eaux theriacales décrites par les Autheurs de diuerses matieres, & qui sont fort cheres, i'aimerois au-

tant prêdre la quantité que l'on voudra de bonne theriaque de Venise, que l'on dissoudra auec vin, s'il n'y a point de fievre, ou eau de scabieuse, de chardon benist, & semblables, & s'il y a fievre, auec eau d'ozeille, de nenuphar, pourpier, ou eau commune, auec quelque peu de suc de limons en consistance bien liquide.

Maniere de faire eau de canelle.

CHAP. XXX.

PRenez vne liure de fine canelle, concassez-là, & la mettez infuser l'espace de vingt quatre heures dans vn vaisseau de verre, auec quatre liures de bonne eau rose, & demie liure de bon vin blanc sur les cendres chaudes, ou en lieu chaud, ledit vaisseau bien couuert; puis iettez le tout dans vn alambic de verre, pour estre distillé au bain Marie: ladite eau sera gardee dans vne bouteille de verre double, bien bouchee en lieu propre.

Autre eau de canelle.

CHAP. XXXI.

EN la necessité pour l'eau de canelle, vous prendrez vne demie once ou six dragmes de bonne canelle concassee dãs le mortier, & la ferez bouillir dans vne liure d'eau commune à la consomption de

la moitié, de laquelle coulee on vsera.

Maniere de faire hypocras excellent.

CHAP. XXXII.

PRenez vne liure de bon sucre, vne once de fine canelle, deux dragmes de zingembre, auec trois liures de bon vin blanc ou clairet, & ferez l'hypocras ainsi.

Le sucre decouppé en morceaux, & la canelle & zingembre, chacun à part concassez dans le mortier, sont mis ensemble dans vn vaisseau d'estain, ou de terre, puis y versez dessus le vin, meslant le tout ensemble auec vne cueillier ou spatule: cela faict, on couure bien ledit vaisseau, & le met-on au coin de la cheminee toute la nuict, le lēdemain matin on le passera par la chausse cinq ou six fois, & sera l'hypocras faict. Notez, que si vous voulez rendre ledit hypocras bien clair, deuant que de le passer par ladite chausse, faut verser dedans icelle vne cueilleree de laict.

Autre maniere de faire hypocras.

CHAP. XXXIII.

PRenez vne pinte de bon vin, c'est à dire deux liures, vne demie liure de bon sucre, & vne once ou demie once, ou deux dragmes, selon le goust de ceux pour qui

sera, de canelle concassee, mettez le tout tremper toute la nuict au coin de la cheminee, dans vne terrine vernissee, ou d'estain, couuerte d'vn linge double, le lendemain passerez le tout par la chausse cinq ou six fois, & vous aurez vn hypocras agreable: vous y adiousterez, comme dit est, pour le rendre plus clair, du laict auant que le passer.

Maniere de faire hypocras d'eau.

CHAP XXXIV.

PRenez demie liure de bon sucre, deux dragmes de bonne canelle concassee, quatre liures ou deux pintes de bonne eau, mettez le tout ensemble dans vn vaisseau au coin de la cheminee toute la nuict: le lendemain matin on coulera & passera le tout par ladite chausse, cinq ou six fois.

Ou prenez le sucre & eau, & la quantité susdite, le mettant ensemble dans le vaisseau toute la nuict, le lendemain matin vous la passerez deux ou trois fois par ladite chausse, puis y ietterez dedans ladite canelle concassee, & repasserez ladite eau sucree par dessus cinq ou six fois, & vous aurez vn hypocras agreable, propre pour les choleriques, coroborant aussi l'estomach.

Toutes lesdites sortes d'hypocras se font sans feu.

DV CHOIS ET ELECTION DES PRINcipaux simples medicamens qui sont tous les iours en vsage.

AV LECTEVR.

PENSANT auoir mis la derniere main à mes œuures, comme ie l'ay tesmoigné au commencement du premier volume : toutesfois i'ay esté solicité de plusieurs honnestes personnes de cette ville, des champs, & mesme d'aucuns estrangers ; comme aussi de mes escoliers, (car par la grace de Dieu i'ay eu l'honneur d'enseigner publiquement en nos escholes par deux fois, le cours de Medecine, auec affluence d'iceux.) d'escrire briefuement le chois & eslection des simples medicamens qui sont tous les iours en vsage. Et par mesme moyen vn petit Traitté du Sené, pour fermer la bouche à ceux qui medisent à vne si precieuse & vtile drogue, & outre ce, la manier de faire en la

maiſon bien & deuëment & à peu de frais, les gelees de chair, de poiſſon, & cordiales pour les malades, tant riches que pauures. Et en fin la façon de faire diuerſes confitures : ce que i'ay fait en ce ſecond volume plus volontiers, ayant receu, & receuant tous les iours infinies benedictions de tous, de meſdictes œuures, pour l'vtilité qu'elles apportent iournellement au public, encores qu'elles me couſtent vn grand labeur, & beaucoup d'argent.

Des prunes.

Chapitre I.

Les prunes ſeiches ſont ou aigres, ou douces : & des vnes & des autres faut choiſir celles qui ſont pleines de ſuc & fermes, qui ont le noyau petit, & ſont noires, non relauees, & non ſentans le chancy, ou pleines de pouſſiere, que ſi nous voulons laſcher le ventre, il faudra prendre les prunes de damas, & les autres qui ſont douces & humides, pluſtoſt que les aigres, car les douces laſchent le ventre, & les aigres & bruſques reſtraignent : des recentes pour faire le Diaprunis lenitif, & autres medicamens compoſez, l'on prendra les prunes de damas noir:

Les prunes humectent, rafraischissent, amolissent & laschent le ventre, principalement les douces; car les aigres sont plus propres pour reserrer.

Des Tamarinds.

Chap. II.

Les meilleurs Tamarinds sont les recens, gras, pleins de chair, aigres-doux, mais faut que l'aigreur domine, noirastres, aucunement luisans, composez & tissus cōme de petits filets nerveux, ayans la graine plate & dure, de mesme couleur exterieurement que leur chair, & interieurement blanche, non secs, non sophistiquez, auec la poulpe de prunes, lesquels se reconnoissent par le goust & odeur des prunaux.

Les Tamarinds laschent le ventre benignement, temperent & adoucissent les humeurs eschauffees, & appaisent la soif.

Des Myrabolans.

Chap. III.

Il y en a de cinq especes sçauoir les citrins, les chepuls, les Indes, les embliques & les belleriques. Les Myrabolans citrins doiuent estre iaunes entierement, tirans sur le verd, pesans & massifs, gommeux quand on les rompt, & gros, ayant

aussi l'escorce grosse & massiue, & le noyau fort petit.

Des Mirabolans chepuls les plus massifs sōt les meilleurs, lesquels ont vne couleur noire, rougeastre, & si sont pesans, de sorte qu'estans mis en l'eau, ils vont incontinent au fonds, lesdits Mirabolans chepuls sont plus excellens que les autres pour cōfire, car ils ont plus de chair : on nous les apporte communément des foires du Caire d'Egypte.

Des Myrabolans Indes, ceux-là sont les meilleurs qui sont fort noirs, gros, pesans, de substance massiue, & qui n'ont point de noyau au dedans, desquelles marques tant plus ils en sont esloignez, tant moins ils valent.

Les Myrabolans embliques sont estimez qui sont gros, pesans, ayans beaucoup de chair, & bien massifs, & le noyau petit: car quant à ceux qui ont la chair flasque, ils n'ont ny force ny vertu, on les apporte de Syrie.

Des Belleriques, les plus gros, plus pesans qui ont beaucoup de chair, & de poulpe, & bien massiue, sont les plus excellens.

Parlant vniuersellement des marques & enseignes de la bonte des Myrabolans,

ie dis des principales,& qui leur sont communes auec les autres fruicts, sont qu'ils soient bien nourris, gros, ayans beaucoup de chair, bien ferme & massiue, & par consequent petit noyau; car les Indes n'en ont point, comme dit est. Quant aux autres marques que l'on prend de la couleur & de la forme de l'os ou noyau, elles sont de peu d'importance.

Les Myrabolans purgent assez foiblement la premiere region du corps, mais auec adstriction, c'est pourquoy il ne s'en faut seruir que quand on veut resserrer & comprimer le ventre apres vne douce purgation.

Des Dattes.

CHAP. VI.

LEs dattes sont les fruicts du palmier ou dattier, qui croist cõmunement en Candie & en Iudee, les meilleures dattes viennent de la Palestine,&sur tout des enuirons de Hierico : car elles sont grosses, rousses, molettes, peu ridees, d'vne chair assez ferme, rougeastre prés la peau, & blãchastre autour du noyau, non pertuisees, ny vermoulues, de goust de vin, & qui ne rendent point de son quand on les bransle auec la main, car celles qui sont petites, stestries,

flestries, dures, deſcharnees, vereuſes, & qui paroiſſent creuſes, quād on leur a oſté la queue, ne valent rien du tout.

Les Dattes ont vne qualité aſtringente auec quelque peu de chaleur : elles ſont bonnes à l'eſtomach & à la poictrine, mais elles ſont vn peu de dure digeſtion.

Des Iuiubes.

CHAP. V.

LEs bonnes Iuiubes ſont celles qui ſont fraiſches, bien meures, ou pour le moins qui ſont entieres, groſſes, longuettes, rouſſes, ſeiches, mais non ridees, ayans beaucoup de chair, pleines de ſuc, douces & vineuſes, peſantes, d'vn gouſt doux & delicat, ayans le noyau petit : mais celles qui ſont ſeiches, ridees, pourries & noires de vieilleſſe, poudreuſes, freſles, & qui n'ont preſque point de chair, doiuent eſtre reiettees.

Les iuiubes ſont bonnes contre la toux, difficulté de reſpirer, aſpreté de la gorge & de l'artere vocale, elles ſeruent à cuire & faire cracher les humeurs impactes aux parties de la reſpiration, & à beaucoup de maladies du poulmon & de la poictrine.

Des Roses.

CHAP. VI.

LEs roses rouges sont astringentes & ne sentent quasi rien estans fraisches, d'icelles on en tire le suc pour faire l'electuaire du suc de roses, &c. Des seiches il faut choisir celles qui sont fort odorantes, ayans belle couleur, non gastees: on en fait le syrop de roses seiches, &c.

Les incarnates ou pasles tiennent le premier lieu entre les medicamens purgatifs, & d'icelles on faict le syrop de roses pasles, l'onguent rosat, de mesme l'eau rose, &c.

Les roses seruent de plusieurs façons en Medecine: car on en distile de l'eau, on en fait vn syrop purgatif, & vn autre qui ne l'est pas: on en fait aussi la cõserue, le miel, l'onguent & huyle rosat: de tous lesquels en faut voir les vertus, chacune en son lieu.

Des Violettes.

CHAP. VII.

IE ne diray rien du choix des violettes, desquelles on faict le syrop violat, conserue & autres choses, parce que chacun les connoist, & d'icelles i'ay parlé en mon liure intitulé *l'Apotiquaire Charitable au second traicté.*

Les violettes de Mars seiches sont froides & humides, d'ou vient qu'elles prouoquent le sommeil, appaisent les douleurs prouenans de cause chaude, esteignent les inflammations, purgent la colere rousse, temperent les ardeurs, adoucissent les aspretez du gosier & de la poictrine, & sur tout fort singulieres aux douleurs & inflammations du costé & des poulmons, & pour estancher la soif.

Les violettes seiches ne rafraischissent ny n'humectent pas tant, mais elles desopilent le foye guerissent la iaunisse, temperent les inflammations, & mises en poudre & prises vn peu auant le repas du poids d'vne dragme dans vn bouillon de poids demy cuits, laschent benignement le ventre.

De la Casse.

Chap. VIII.

La meilleure Casse doit estre recente, pesante, ne faisant point de bruit quãd on la remuë & ébranle auec la main, de laquelle la canne est longue, mediocrement, grosse, nette, & luisante par dessus, ayant la mouelle grasse, noire, douceastre, de louable consistance, c'est à dire, ny trop humide, ny trop espaisse.

La casse purge benignement la premiere region du corps, & les reins, tempere les ardeurs de la bile, sert aux inflammations de la poictrine, des poulmons & de la gorge, & addoucissant ces parties-la, estanche la soif, &c.

De la Rheubarbe.

Chap. IX.

LA meilleure Rheubarbe doit estre exterieurement de couleur d'vn rouge brun, interieurement de la noix muscade, rescente, pesante, eu esgard à la rareté de sa substance, & estant mise en infusion, rendre de couleur iaune la liqueur dans laquelle elle est trempee.

La Rheubarbe desopile & purge benignement la colere rousse, & la pituite, sur tout celle qui est dans le ventricule & au foye : d'où vient qu'elle guerit la iaunisse, l'hydropisie, l'enfleure de ratte, les fiévres pourries & longues, & les douleurs poignantes des flancs.

De l'Agaric.

Chap. X.

LE bon Agaric doit estre blanc, leger, friable, de saueur premierement douce, puis amere.

L'Agaric est chaud au premier degré

sec au second, il purge la colere rousse & noire, mais principalement, la pituite, il offense le ventricule, causant nausee & vomissement, & de son ingrate amertume, picque son orifice superieur, (cela s'entend pris seul en substance:) on le met trochisqué aux pilules, on le met aussi en infusion trochisqué, ou rompu en morceaux auec du zingembre concassé, il fait vriner, prouoque les mois, tuë les vers du ventre, &c.

De la Scamonee.

Chap. XI.

LA bonne Scammonee sera claire & nette, spongieuse, non guere pesante, tendre, friable, aysee à mettre en poudre, bruslant vn bien peu la langue, & qui mise sur icelle, ou temperee auec quelque chose humide, blanchit incontinent, & deuient comme laict, de bonne odeur qui luy soit naturelle, nō pas d'vne odeur fascheuse, celle que l'on apporte de Syrie & Iudee, qui est pesante & massiue ne doit estre receue, toutesfois Mesué, fait estat de celle d'Antioche: mais si la goustant on trouue qu'elle brusle la langue, c'est vn signe qu'elle est sophistiquee & brouillee auec le laict de Tithymale.

La Scammonee eſt vn purgatif fort chaud & fort violent, & par conſequent fort dangereux, & de pernicieux vſage, s'il n'eſt pris en iuſte quantité, temps & lieu, & de la façon que le doit ordonner vn bon & fidele Medecin: car c'eſt vn medicamēt fort ennemy de noſtre nature, tant pour ſa mordication & acrimonie, que pour ſa malignité, par laquelle on le trouue de toute ſa ſubſtance, ennemy du foye, du cœur & du ventricule.

de l'Aloé.

CHAP. XII.

IL faut choiſir & prendre, comme le meilleur, celuy qui eſt gras, pur & net de toutes immondices, ſur tout de grauier ou de ſable rouſſaſtre, qui s'émie & fond ayſément, fort amer, & caillé comme la chair du foye: car le noir, & qui ſe diſſoult mal aiſement, eſt eſtimé de nulle valeur: on en fait de deux ſortes, ſçauoir l'Aloé ſocotrin, autrement dit Hepatic, & le Caballin.

Le Socotrin eſt dit ainſi, parce qu'on l'apporte de l'Iſle de Socotora, pres d'Ormus; il eſt roux & iaune, & eſt le meilleur, on l'appelle auſſi Hepatic, parce qu'il reſſemble à vn foye deſſeiché.

Le Cabalin est plein d'ordure, d'iceluy les Mareschaux se seruent pour purger les cheuaux, c'est pourquoy il est dit Caballin.

L'Aloé purge l'estomach & les intestins assez doucement, mais chaud & sec comme il est, il se trouue contraire au foye intemperé en ces qualitez là, mesme selon l'aduis de Galien, & de la plus part des modernes.

Du Polypode.

Chapitre. XIII.

LE bon Polipode doit estre recent, qui se trouue sur les chesnes ou autres arbres portant gland solide, ayant plusieurs nœuds, noir, rouge exterieurement, & interieurement verd, de saueur vn peu douceastre, tenant quelque peu de l'aspre, & qui finalement se trouue vn peu amer auec quelque petite ardeur aromatique.

Le Polipode est vn purgatif fort doux & benin, & qui est particulierement bon aux maladies de ratte, &c.

Du Sené.

Chap. XIV.

LE bon Sené doit auoir les gousses noiraastres, tirant sur le verd, vn peu ameres, auec quelque astriction, parfaites auāt

que les cueillir fraisches, ayans au dedans leur semence grosse & pressee, les pires de toutes sont celles qui sont blancheastres, & qui ont esté cueillies auant qu'elles fussent parfaitement meures. Au deffaut d'icelles nous vsons des fueilles, pourueu qu'elles soient vertes & pleines, non pas blanchastres, & deliees, ayans vne odeur assez agreable quand on les flaire, soit en monceau, soit en prenant vne poignee d'icelles auec la main.

Les fueilles qui finissent comme en pointe, sont estimees les meilleures, & sont appellez fueilles du Sené de Leuant. Les tiges & iettons ne seruent de rien à lascher le ventre, c'est pourquoy on les ordonne nettoyees de leurs tiges, bastons & fueilles pourries & gastees.

Le Sené est le plus excellent purgatif qui soit en la nature, & n'en auons aucun en main qui si bien & si doucement purge la premiere & la seconde region du corps, qu'iceluy, il fortifie l'estomach, le foye, la ratte & le cerueau, resiouit les sens, renouuelle la ieunesse; retarde la vieillesse, & faict plusieurs autres biens à ceux qui sçauent deuement s'en seruir en temps & lieu.

Du Turbith.

Chap. XV.

Le meilleur Turbith est celuy qui a son escorce au dehors, de couleur cendree, liss & poly, & au dedans vuide fait en forme de canne ou roseau, aysé à rompre, frais, gommeux. Or n'est-il pas gommeux de sa nature, mais par artifice : car les Indiens sçachans que nous ne faisons point d'estat de celuy qui n'a point de gomme, ont accoustumé de tordre la tige sur le pied, ou de l'inciser en diuers endroits, afin que le suc en sorte & s'espaississe & deseiche par dessus : ce qu'estant arriué, quelques iours apres, ils la cueillent & la serrent, pour apres nous la vendre.

Le Turbith qui est noir au dedans, pertuisé & vermoulu, ne vaut rien.

Le Turbith purge la pituite grossiere & visqueuse de l'estomach, de la poitrine, des nerfs, des iointures & parties plus esloignees, mais il opere lentement, & trouble & renuerse l'estomach, c'est pourquoy il doit estre corrigé auec du zingembre.

Des Hermodactes.

CHAP. XVI.

LEs meilleurs Hermodactes sont blancs, gros, pleins, pesans, non vermoulus.

Les Hermodactes purgent rudement, & auec tranchees; & outre ce, sont douez d'vne humidité excrementeuse, flatueuse, & qui est ennemie de l'estomach, d'où aussi souuent s'ensuit vomissement.

On les corrige auec zingembre, ils purgent la pituite grossiere des ioinctures, c'est pourquoy ils sont propres aux gouttes.

Du Mechoacam.

CHAP. XVII.

LA racine de Mechoacam, & de couleuree ou gros muet, s'entre-semblent en couleur, mais elles sont fort differentes l'vne de l'autre au goust, car la racine de couleuree soit verte, ou seiche, est grandement amere, au contraire, celle de Mechoacam est douce, insipide & sans aucune acrimonie, on nous apporte ladite racine taillee en rouelles. Il faut choisir celle qui est recente & blanchastre, celle qui est grandement blanche, ou noire, ou pourrie, ou vermoulue, doit estre reiettee.

Le Mechoacam est vn doux purgatif, aisé à prendre, n'ayant aucun mauuais goust, & qui se peut donner indifferemment à toutes sortes de personnes, à tout aage, & principalement à ceux qui abhorrent les remedes ordinaires,

Il est propre sur tout pour euacuer les eaux, desopiler le foye & la ratte, d'où viẽt qu'il guerit la iaunisse, la douleur de teste inueteree, les écrouelles, le mal caduc, les gouttes, la colique, tant venteuse qu'humorale, la difficulté d'haleine, &c.

Du Ialap.

Chap. XVIII.

ON nous apporte aussi en rouelles, vne racine appellee Ialap, si semblable à celle de Mechoacam, que du premier abord la considerant, on penseroit que ce fut elle, car ils sont semblables, de mesme espaisseur, & de mesme couleur: toutesfois la couleur du Ialap est plus obscure, & si voyez en iceluy certaines lignes circulaires au dessous des rouelles quelquesvns pensent que le Ialap soit la racine de la Scommonee.

Le Ialap fait le mesme que le Mechoacam, mais il est plus chaud & plus violent.

De la Coloquinte.

CHAP. XX

LA Coloquinte eſt le fruit d'vne courge ſauuage, la meilleure doit eſtre groſſe & ronde comme vne pomme de moyenne groſſeur, (auſſi on l'appelle pomme) & bien meure, fort amere au gouſt poreuſe & ſpongieuſe, & par ainſi legere, tant plus elle ſera legere, tant meilleure elle eſt, celle qui eſt blanche eſt touſiours legere, & l'appelle on la femelle.

La Coloquinte eſt vn purgatif chaud au troiſieſme degré, violent & malin, qui attire les humeurs peccantes des parties les plus eſloignees, & principalement de la teſte, duquel neantmoins on ne doit vſer qu'auec premeditation & conſeil.

Du Sucre.

CHAP. XX.

LE meilleur ſucre eſt dur, ferme, ſonant comme du bois quand on frappe les pains les vns contre les autres, & toutefois leger, à cauſe de la ſiccité, fort doux, fort blanc & brillant comme de la neige, & ne s'émiettant pas aiſément.

Le ſucre fait bon ventre, eſt propre à l'eſtomac, deterge, reſoult, adoucit la bouche & la langue des febricitans, mais il

noircit les dents, & peut par frequents vsage en fin manifestement eschauffer.

De la Cassonade.

Chap. XXI.

LA bonne Cassonnade doit estre bien blanche, bien seiche, douce, sans aucun mauuais goust, sans ordures, comme bois, paille, mouches, & autres choses.

La Cassonade n'est ny si bonne, ny si fine que le sucre, neantmoins elle approche fort d'iceluy, tant en sa bonté qu'és autres qualitez.

De la Manne.

Chap. XXII.

FAut choisir la bien blanche, qui soit fraische, douce, bien nette & pure, & non pas meslee auec vne infinité d'ordures, cueillie sur vne plante de bonne odeur & qui ne soit point nuisible à l'homme, comme celle qu'on cueille sur le Laris ou Mezele, de laquelle on fait auiourd'huy grand estat, elle se peut garder vn an. On ne se sert quasi auiourd'huy de point d'autre que de celle qui est amassee en petits grains: la pire de toutes est celle qui a la couleur brune, qui est pleine d'ordures, qui est trop vieille, & celle qui est sophistiquee auec sucre & gousses de Sené,

mais la tromperie se descouure, car ceste manne ainsi sophistiquee deuient molle, & se fond auec le temps.

La Manne est temperee, ou le moins du monde plus chaude : d'où vient qu'elle adoucit & nettoye le gosier & l'estomach, estanche la soif, & purge la colere rousse: quand on la mesle auec d'autres medicamens plus violens, elle les fait operer plus heureusement, d'autant que par sa douce saueur elle les rend beaucoup plus amis de nature; c'est pourquoy Gallien veut qu'on en mesle auec la Scammonee: ce que les modernes doiuent non seulement approuuer & imiter, mais en accompagner aussi le Turbith, & autres semblables: on prefere la manne de Calabre à toutes les autres.

Du Miel.

Chap. XXVII.

Le bon miel doit estre iaune, pur, transparant, de plaisante odeur & saueur, & se doit estendre en longs filets, quand on le manie entre les doigts, ou qu'on en enleue vne partie auec vne cueiller ou spatule : car celuy qui est tel, rend fort peu d'escume quand on le cuit. Le blanc, toutesfois, ne laisse pas d'estre

bon, moyennant qu'il soit accompagné de toutes les marques susdites, tel qu'est celuy d'Espagne & de Narbonne, qu'on prefere à tous les autres. Celuy qui est dur & ferme est meilleur que le liquide qu'on falsifie en y meslant parmy quelque autre liqueur: le miel du Printemps est beaucoup meilleur que celuy de l'Esté.

Le Miel fait bon ventre, n'offense point l'estomach, & est propre aux maladies des reins & de la vessie, & est principalement detersif.

De la Myrrhe.
Chap. XXIV.

La meilleure Myrrhe est recente, legere, toute d'vne couleur: quand on la rompt, elle monstre certaines veines blanches, semblables aux ongles, lissees, amassee en petits grains, amere au goust, acre & odoriferante; Celle qu'on appelle Troglodytique est la plus singuliere, tres-verdoyante, claire & transparante, mordante au goust, de bonne odeur, & si n'est point embrouillee ny sophistiquee d'aucune autre liqueur, celle qui est menue & qui s'amolit en la maniant, comme le Bdellium, tient le second rang, tou-

tesfois à ſon odeur vn peu plus forte que la premiere, celle qui eſt noire ou de couleur de poix, peſante, ſeiche, non huyleuſe, chancie & moiſie, ne vaut rien.

La myrrhe eſchauffe, deſſeiche, reſſerre, conſolide, ouure & deſopile la matrice, ſert à vieille toux, & difficulté de reſpirer, &c.

Du Camfre.

CHAP. XXV.

LE bon Camfre doit eſtre blanc, pur, reluiſant & tranſparant, de forte odeur, & qu'il deuienne mouillé quand on le met ſur vn pain chaud: car celuy qui eſt impur & falcifié, deuient ſec: celuy qui eſt eſpais, noiraſtre, & plein d'eſclats de bois, eſt de beaucoup de moindre valeur. On l'enſeuelit dans de la graine de lin ou de la graine de pſillium, ou dans du poivre pour le conſeruer, afin qu'il ne s'eſuanouiſſe & exhale, eſtant expoſé à l'air.

Le Camfre eſt de temperament fort meſlé, veu les diuers degrez de chaud & de froid qui ſe remarquent en ſa mixtion naturelle: Les vns le font chaud iuſqu'au troiſieſme degré: les autres le deffendent eſtre froid, & tous ces deux partis ne ſont pas ſans raiſon, leſquels ie paſſe ſous ſilence

lence pour brietueté, disant seulemẽt qu'il sert à beaucoup de maladies chaudes & froides ; car il est de qualité meslee, tesmoignant sa chaleur par son odeur, & sa tenuité de parties, & demonstrant sa froidure par les autres qualitez.

Du Mastic.

CHAP. XXVI.

LE bon Mastic doit reluire comme ces petits vermisseaux qu'on void resplendir de nuict, estre blanc comme la cire de Toscane ; de bonne senteur & facile à esmietter, celuy qui est verd est de beaucoup moindre valeur.

Le Mastic est bon à plusieurs choses, mais particulierement aux maladies de l'estomach : car estant pris, il appaise ses douleurs : oste le goust & l enuie de vomir : fortifie l'estomach, & ayde à la coction. Il sert à ceux qui crachent le sang, & à la vieille toux : fait bonne haleine à la bouche, & descharge doucement le cerueau.

De l Opium & Meconium.

CHAP. XXVII.

LE meilleur Opium est celuy qui est pesant, massif, amer au goust, & qui prouoque à dormir en le prenant : Il se re-

foult aiſément dans l'eau, eſtant liſſé & blanc, & n'eſt ny aſpre ny plein de grumes on le coule, il ne ſe tient point comme cire, & ſi ſe fond au Soleil, ſi on le met dans la lampe: Il ne iette vne flamme noire, & eſtant eſteint, maintient touſiours ſon odeur.

L'Opium eſt la larme qui diſtile des teſtes de Pauot noir inciſees au mois de May: Le Meconium n'eſt autre choſe que le ſuc eſpaiſſy tiré audit mois de May, des feuilles & tiges dudit Pauot noir.

Or l'Opium duquel nous nous ſeruons auiourd'huy, eſt pluſtoſt le Meconium, que non pas le vray Opium, & partant il eſt noir, ſale, raboteux, plein de feuilles, deſquelles on l'a tiré par expreſſion ou decoction.

L'Opium & le Meconium paſſent auiourd'huy l'vn pour l'autre, & ne different guere en qualitez, veu que ce ſont diuerſes pieces d'vne meſme plante, & aumeſme, que ce que l'on nous baille auiourd'huy pour Opium, n'eſt autre choſe que le Meconium, encore aſſez impur: tous deux ont vne faculté narcotique, forte & violente, eſtans donnez bien preparez par le conſeil du Medecin, profitent

beaucoup, car ils causent le sommeil, appaisent les grandes douleurs, arrestent les fluxions, &c.

Du Castoreum.

CHAP. XXVIII.

LE Castoreum, c'est à dire les testicules du Castor. Il faut prendre ceux qui sont comme bessons, c'est à dire, tous deux conioints ensemble à leur origine, ayans au dedans vne liqueur retirant à la cire & au miel, qui est fresle, d'odeur fascheuse, puante, aigue, & mordicante au goust, & naturellement entouree de plusieurs tuniques.

Le Castoreum est vn medicament fort chaud, il fait esternuer, pris en dose legitime, il prouoque les mois, fait sortir l'enfant de l'arriere-fais de la matrice, dissipe les vents, appaise le hoquet & les tranchees de ventre, &c.

De la Terebenthine.

CHAP. XXIX.

LA meilleure est celle qui est blanche, ou tirant sur le pers, ou de couleur de verre, qui est claire, odorante, & qui sent la terebenthine, estant vn peu amere au goust, apportee du Chio, qui picque la bouche, & le gosier.

La Terebenthine est la plus douce & meilleure des resines, le baume ordinaire des playes, elle eschauffe moderément, amolit, nettoye, deterge, purge les reins, fait couler l'vrine, & est vn tres-bon medicament. Ses belles qualitez sont assez bien connues à ceux qui ont esté mordus ou picquez au ieu des Dames rabatues.

De la reglisse.

Chap. XXX.

LA meilleure Reglisse est celle qui est en dehors de couleur de bouys, ayant son bois ployable & mal aisé à rompre, & au dedans fort iaune ou safranee, qui estant maschee estanche la soif, ayant aussi quelque peu d'astriction au goust, douce toutefois; Il y en a qui tiennent que celle qui est noirastre & ployable, est meilleure que celle qui est de couleur de bouys, & qui se rompt aisément. Il ne faut faire estat de celle qui est blanche ou noire au dedans, sans suc, vieille, laquelle se rompt tout en rond, comme vne raue ou refort, & qui quand on la rompt, rend de la poussiere.

La Reglisse adoucit les aspretez de la tranchee artere, tempere les chaleurs de l'estomach, de la poictrine & du foye, ap-

paiſe les douleurs de rins, eſtanche la ſoif, &c.

Du ſuc de regliſſe, & comme on le tire.

CHAP. XXXI.

LE meilleur ſuc de Regliſſe eſt celuy qu'on apporte de Candie, car il eſt fort doux, recent, mollet, pur, gluant, fort noir, reluiſant quand on l'a rompu, & ſe fond tout, quelque temps apres qu on l'a mis deſſous la langue.

Or on le tire de cette façon: au mois de Iuillet on prend les racines de regliſſe, & choiſit-on les plus fraiſches & plus humides, leſquelles eſtans nettoyees ſont bien pilees dans le mortier, puis on les faict cuire auec de l'eau dans la baſſine, iuſques à ce que l'eau commence à s'eſpaiſſir, & les ayans coulees & exprimees par vne toile forte en la preſſe, ce qui eſt coulé & exprimé eſt fait ſeicher au Soleil, ou au feu.

Le ſuc de Regliſſe a les meſmes forces que la regliſſe de laquelle il eſt tiré, mais elles ſont en celuy ci en plus eminent degré.

Cecy ſoit dit briefuement touchant le choix deſdits medicamens: Ceux qui en voudront apprendre dauantage, voyent Syluius & autres qui en ont eſcrit fort amplement.

TRAITE'

DV SENE' LA PLVS noble & plus salutaire plante qui soit en l'Vniuers.

PArce qu'il ne se trouue aujourd'huy aucun medicament simple si commun & tant recommandé, non pas seulement des Medecins, mais aussi presque de tout le peuple, que le Sené, pour ses nobles qualitez & ses excellẽtes vertus, i'ay creu faire chose agreable au public, d'expliquer icy en vn peu de mots son histoire, son vsage, ses facultez, & le grand secours qu'on tire d'iceluy, comme nous l'ont fidellement enseigné par cy deuant les Medecins, Grecs, Arabes & Latins, & que iusques aujourd'huy la posterité a trouué veritable, au grand soulagemẽt du genre humain: ce que i'ay tasché de faire mieux que i'ay peu, principalement en faueur de ceux qui ne sont point versez dans les liures des Medecins; ou qui pour d'autres occupations & affaires sont tellement empeschez, qu'ils n'ont point loisir de les

Pour qui est escrit ce traicté.

lire. C'est pourquoy tout de bon ie commence.

TRAITE' DV SENE'

De quels nous est nommè le Sené en diuerses nations.

CHAP. I.

CEtte plante est appellee par les ieunes Medecins Grecs, (car les anciens Grecs ne l'ont point connue) σένα, comme aussi par les Latins, ou bien comme veut Hermolaus, *Senna*, en François *Sené*, en Allemand *Senec*, en Espagnol *Sen d'Alexãdria*, comme qui diroit Sené d'Alexandrie, comme l'on dit icy Sené de Leuant; les Medecins Africains, Arabes & Mauritains l'appellent *Sené*: les Persans, selon le tesmoignage de Mesué, l'appellent en terme de leur pays, *Abalzemer*.

Description & representation du Sené.

CHAP. II.

Description du Sene; prise de Mathiole c. 70. du 3. liure sur Dioscoride.

LE Sené est vne herbe qui a les feuilles semblables à la reglisse, grassettes & espaisses, de la hauteur d'vne coudee, de laquelle sortent plusieurs petites branches, qui se plient aisément en rond: elle a ses fleurs iaunes, comme les choux: auec certaines lignes & traicts rouges qui se voyent par dessus : apres lesquels on void pousser certains follicules, ou gousses recourbees en forme de faucille, qui pendent de la plante par vne petite queuë & fort menue, & qui sont si plattes naturellement, que la gousse d'embas adhere & touche à celle d'enhaut. Ces gousses estant meures, tombent facilement par l'impetuosité des vents, dans lesquels il y a vne graine qui de noir, tire sur le verd, & qui est si semblable aux pepins des raisins, qu'il est assez difficile de premier aspect, de les discerner l'vn d'auec l'autre.

Serapion au liure des simples medicamens.

Serapion Medecin Arabe, dit qu'il a des gousses longuettes, & en forme de croissant, dans lesquelles se trouue de la graine arrangee l'vne apres l'autre : Lesquelles estans tombees, les bergers la recueillent soigneusement, & la font manger à leur

bestial pour engraisser. Cette plante craint grandement le froid, d'où vient qu'elle doit estre semee au mois de May, & ne dure point par delà l'Automne sans mourir. Si on la seme plustost, elle meurt aisément si plus tard elle meurt a la premiere froideur de l'hyver.

Que le Sené n'est pas mesme chose que le Baguenaudier, & de la difference qu'il y a de l'vn auec l'autre.

CHAP. III.

CEux-là se trompent lourdement qui croyent, que cet arbre que Theophraste appelle en Grec & Latin, *Colutea*, soit nostre Sené, à cause que ce *Colutea*, (que l'on nomme en François Baguenaudier) porte des follicules ou gousses grandement recherchees des bergers pour engraisser leur bestial, comme nous auons cy dessus rapporté, que Serapion disoit le mesme des fueilles de Sené. Mais le Baguenaudier & le Sené different l'vn d'auec l'autre, en ce que le Baguenaudier est vn arbre, & non pas vne herbe: la description duquel ie m'en vay ici la proposer telle que ie l'ay peu apprendre sur l'arbre mesme, en vn certain iardin fort beau & delicieux. *Liu. 3. ch. 17. de l'histoire des plantes.*

Le Baguenaudier est vn arbre fort com-

mun à Paris, & ailleurs, de la tige duquel sortent plusieurs rameaux, iettans deça & delà de petits reiettons, aisez à piler, desquels sortent des feuilles fort peu dissemblables au fenugrec, ou à la reglisse, fort bien distinguees en ordre & nombre de chaque costé esgal (il y en a presque par tout onze) lesquelles dés l'Automne commencent à iaunir, & qui au moindre petit vent, ou autrement, tombent auec leurs reiettons. De leurs aisles, & principalement vers les sommes des branches, sortent en leurs temps de petits sions, sans fueilles, qui en leur extremité iettent des fleurs iaunes & dorees, quelquesfois vne, quelquesfois deux, trois, quatre & cinq, & le plus souuent six tout ensemble, & en rond : lesquelles fleurs, petit à petit finissans en forme de demie lune, ou serpillon de vigneron, comme le genest, representent autant de petites vesicules, comme elles ont esté en nombre : lesquelles vesicules, pendans l'vne apres l autre, d'vne queue fort fragile & guere forte, peu à peu croissent, iusques à ce qu'elles soient comme vn ventre ou bosse courbee, vertes premierement & de couleur d'herbe, & en apres rougeastres & rousses. En

icelles, la partie gibbe & connexe est distinguee en deux, par le moyen d'vn petit filament longuet, seruant comme de haye & de diaphragme, tout ainsi que leur partie caue, vous diriez que c'est vne panetiere de berger, ou vn petit bachot de pescheur, auec plusieurs petits appendices qui leur sortent de la teste & de la queue, comme de la prouë & de la pouppe d'vn nauire, & qui semblent leur seruir comme de cordages. Cesdites vesicules, ou plustost ces follicules en croissant, s'eslargissent, quelquesfois, & reluisent tellement, que soufflant dedans, on diroit que cela auroit esté faict expres : veu neantmoins qu'il est certain, que ces choses se font plustost naturellement que par artifice, & que le bruit qui en sort quand elles sont pressees des pieds ou des mains, ny plus ny moins que les nageoires des poissons, tesmoigne asseurément & manifestement qu'il y a là dedans du vent enclos. En fin ces follicules membraneux se fleitrissent, contenans en soy de la graine, arrangee de chaque costé d'vn merueilleux ordre, petite, & qu'estant meure, est ronde & noire, à la façon d'vne lentille. Mais c'est assez discouru sur la ressem-

blance & description du Baguenaudier. Quant à ce qui appartient à la plante du Sené, ie n'ay à en dire pour le present de son histoire & de sa delineation, autre chose, que ce que i'ay cy deuāt raporté du sieur André Matthiole: car ie n'ay peu en aucune façon iusques icy en voir la plante en sa vigueur, & viue sur la racine. Quoy qu'il en soit, le Sené differe en cela du Baguenaudier, qu'il a des gousses & follicules pressees & faites en forme de croissant, qui n'enflent point, ny ne s'eslargissent, ny ne reluisent, comme le Baguenaudier: & qui comme nous auons dit, ont de la graine fort semblable aux pepins de raisins: à quoy on peut adiouster que le Sené est vne herbe qui ne dure que fort peu de mois: & le Baguenaudier est vn arbre qui dure plusieurs annees, qui croist de graine, & s'entretient fort bien par le moyen de la fiente de brebis, comme enseigne Theopraste: de l'authorité duquel on le doit semer enuiron le temps, que se couche l'Arcturus, la graine en ayant esté au prealable maceree, & quand elle commence à germer dans l'eau.

Au chap. precedent.

En quoy differe le Sené du Baguenaudier.

Au reste, encore que le Baguenaudier, du temps d'Alexandre le Grand, ne crois-

soit pas aisément ailleurs qu'en l'Isle de Lipara, il y a neantmoins desia vn long temps que l'on en trouue en diuers endroits de la France, comme nous auons dit, & que tout le monde la connoist de ce nom de Baguenaudier. Ceux-là donc se trompent bien, à mon aduis, qui luy attribuent toutes les vertus & proprietez, lesquelles n'appartiennent propremēt qu'au seul Sené: Car outre qu'il incite & cause des vomissemens, ny plus ny moins que la graine de genest, il charge aussi grandement l'estomach, & donne bien des tranchees, auec des vents, & des bruissemens aux intestins; au contraire du Sené, qui ne faict rien de tout cela, comme nous monstrerons cy-apres.

Quelles sont les parties les plus excellentes & plus purgatiues sur la plante du Sené.

CHAP. IV.

IEan Mesué, natif de Damas, fort estimé dans le rang des Medecins Arabes, escrit que le Sené a plus de force en ses gousses qu'en ses feuilles, principalement si elles tirent sur vn noir verdoyant, si elles sont vn peu ameres, vn peu styptiques & astringentes au goust, recentes, & ayent dedans soy vne graine ample & presse,

Au 2. li. des simples medicamens purgatifs chap. 15.

car estans vieilles, elles n'ont plus de force. Les gousses blanches & imparfaictes, ne sont pas trouuees bonnes: les fueilles vertes sont meilleures que les blāchastres, les grosses & épaisses que les menues: mais leurs surgeons sont tout à fait inutils. Et voila ce qu'en dit Mesué: lequel, à ce que voyez, asseure que les follicules du Sené ont bien plus de force & d'efficace à lascher le ventre que les fueilles du mesme: ausquelles paroles de Mesué, s'oppose non seulement Iean Menard docte Medecin de Ferrare, mais aussi vne longue & continuelle experience de sçauans Medecins: combien que Brassauole, qui semble tenir le party de Mesué, soit d'auis contraire. Actuarius semble se seruir du fruict qui est en gousse, ainsi appellé par les Barbares. André Matthiole *en ses doctes commentaires sur Dioscoride*, iuge fort bien à mon aduis, cette querelle, en cette façon: Il faut, dit-il, sçauoir, qu'il y a deux sortes de follicules ou gousses au Sené, lesquelles se gardent estans seiches: les vnes seichees sur la plante, tombent d'elles-mesmes, dans lesquelles on trouue vne graine noire, & quasi toute fanee & flestrie: à celles-là on ne doit attribuer guere, ou point du tout de

Les follicules & feuilles du Sené.

Annotat. in Mesue cap. á Senat. p. 393.

Follicules de Sené de deux sortes.

forces : celles de l'autre espece se cuellent auant qu'estre meures, lesquelles sont espaisses, pesantes, & pleines de suc, on les met seicher sur des clayes à l'ombre, & puis on les vend.

Cette derniere sorte, dit Matthiole, n'a pas moins de force de lascher le vẽtre que les fueilles mesmes, comme i'ay mille fois esprouué Et semble que c'est de cette derniere sorte de follicules que veut estre entendu Mesué. Auquel, à cause de l'experience, soubscrit le méme Matthiole, quãd il dit qu'apres auoir vn iour semé vn plein chãp de Sené (tel qu'on en void plusieurs en Toscane, & principalement à l'entour de Florence,) afin de cueillir des follicules encore verds & pleins de suc, & les esprouuer quand ils seront desseichez, sçauoir s'ils auroient mesme force que les fueilles, en fin on a trouué par experience que c'estoit la mesme chose. C'est pourquoy ie conseille à ceux qui voudront commodément & salutairement vser des follicules du Sené, qu'ils fassent comme Matthiole, c'est à dire qu'ils en sement, afin qu'ils en ayent des follicules bons & recẽs en main, ou au moins qu'ils en achetent des meilleurs, en cas qu'ils en puissent trouuer de

Experiẽce de Matthiole sur les fueilles & follicules du Sené.

tels : ſinon qu'ils ſe ſeruent des feuilles mieux choiſies, comme on a de couſtume de faire. Car auiourd'huy ne s'ordonne preſque aucune medecine purgatiue, en laquelle on n'y en meſle.

Fueilles de Sené au iourd'huy fort en vſage.

Ce n'eſt donc pas ſans cauſe & ſans droict que Menard, Medecin de Ferrare, ſouſt ent que les feuilles de Sené ont bien plus de force à purger que les follicules, qui ſont cheus des arbres & tout deſſeichez Iean Fernel, Medecin de Paris, qui ſans debat, eſt iugé le plus ſçauant de ſon temps en chaque partie de Medecine, *chapitre* 10. *du* 5 *liure de ſa Methode*, ſuit Meſué, & les autres Arabes, en preferant les follicules aux feuilles du Sené : auec lequel s'accorde fort bien Iac. Syluius *en ſon commentaire ſur le chapitre* 15 *du liure* 2. *des ſimples medicamẽs de Meſué.* Quoi qu'il en ſoit & qu il en arriue, car ie ne m en ſoucie gueres: quiconque voudra vſer des follicules, qu'il les aye tels que nous les auons deſcrits cy-deſſus : mais que ceux qui aimeront dauantage les feuilles les choiſiſſent belles, larges, fraiſchement cueillies, nettes & pures de toute ordure, paille & reiettons inutiles, deſquelles ſouuent il y a quantité : en quoy, à mon aduis, faillent lourdement

lourdement & negligemment plusieurs Apotiquaires, quand pour faire vne decoction ou vne infusion de Sené, ils mettent tout ce que dessus l'vn parmy l'autre, sans aucun choix ny aucune distinction.

Faute, ou plustost negligence de quelques Apothiquaires.

Bonté, choix & excellence du Sené.

CHAP. V.

QVant à ce qui appartient à la bonté & excellence du Sené, on tient celuy la pour le meilleur, que l'on nous apporte d'Alexandrie qui est en Egypte, ou de la Syrie: Car tous les Medecins Latins & Grecs recens le louent grandement. Jacques Syluius, *au lieu cy dessus cité,* dict que celuy qui vint des Indes & de l'Egypte vaut mieux de la moitié, que celuy qu'on nous apporte de la Pouille, & du pays de Gennes. Et que ce dernier est encore beaucoup meilleur que le Baguenaudier qui croist en ces pays; lequel, comme nous auons dit, est encore auiourd'huy faussement pris & employé pour vray & legitime Sené. Mais lequel des deux est le plus excellent, ou les fueilles, ou les follicules, nous en auons parlé cy-deuant.

En quel poids & mesure se prend le Sené, tant chez les Medecins Arabes, que Grecs & Latins.

Chap. VI.

Serapion ordonne du Sené broyé & comme puluerisé, vne dragme & vne demie once ou cinq dragmes en decoction. Mesué en met en infusion depuis le poids de trois escus ou de quatre dragmes auec la moitié d'vne, iusques à vne once. Entre les Grecs, Actuarius seul en donne vne dragme en poudre, & en decoction vne demie once Iean Fernel, docte Medecin de Paris, donne au Sené puluerisé iusques à deux dragmes, & en decoction depuis trois dragmes iusques à six: mais en infusion, il en met depuis vne demie once iusques à vne once. Toutes lesquelles doses se doiuent regler & rapporter prudemment; tant au naturel de ceux qui en prennent, & aux forces de ceux qu'il faut purger, qu'à l'aage, à l'habitude du corps, du sexe, & autres buts d'où se tirent les indications pour bien faire la Medecine.

Au liure & ch. cy dessus Notez.

Les qualitez & vertus bien asseurces du Sené, au tesmoignage des Medecins Grecs.

CHAP. VII.

A quelles maladies est bon le Sené se on Actuarius Medecin Grec.

ACtuarius, qui est le seul entre les Medecins Grecs, que nous auõs, qui ait descrit les forces & les qualitez du Sené, dit, que ledit Sené pris au poids d'vn denier (c'est à dire, *le poids d'vne dragme ou enuiron*) purge la bile & la pituite, sans aucune incommodité du corps ny de ses facultez. Apres auoir purgé ces humeurs, il purge aussi fort doucement la bile noire & bruslee, & puis dans vn bouillon de volailles, chasse doucement toutes les suffusions qui se pourroient faire au corps, de ses humeurs adustes & corrompues. De plus il est bon aux inueterees douleurs de teste, à la galle, à l'epilepsie & aux darteres; mais on le donne plustost dans vn bouillon, apres y auoir bouilly quelque peu de temps, qu'estant reduit en poudre. Il oste aussi les obstructions qui se font coustumierement aux parties internes.

Qualitez & vertus du Sené, au tesmoignage des Medecins Arabes.

CHAP. VIII.

Au liure 2 des medicamens purgatifs simples. chap. 15.

IEan Mesué, natif de Damas, parle ainsi des qualitez & vertus du Sené. Le Sené, dit-il, deterge, purge & digere: c'est pourquoy il chasse l'humeur melancholique, & la bile aduste du cerueau, des organes, des sens, du poulmon, du cœur, du foye, & de la ratte. C'est pourquoy il est fort bon aux maladies desdites parties, quand elles se font de telle humeur, comme aussi aux fieures melancholiques & inueterees. Il engendre la ioye, euacuant l'humeur qui causeroit de la tristesse sans cause externe, rend le corps beau & fleurissant, & oste les obstructions des visceres. La decoction des fueilles & de la camomille, fortifie le cerueau & les nerfs, si on en laue la teste.

En quelle façon s'aide & s'auance la purgation du Sené.

Le mesme Sené de quelque façon qu'on le mette en vsage, fortifie la veuë & l'ouye. Si ledit Sené est vn peu lent & foible à purger, on hastera sa force, en y meslant quelques medicamens acres, comme zingembre, sel gemmé, sel d'Inde, & semblables. Et afin que ledit Sené n'offense point l'estomach, on y mesle aussi des reme-

des ſtomachiques, & les faict-on cuire en bonne quantité dans vn boullõ de volailles, ou bien d'autre chair, afin qu'il purge ſans aucune incommodité. Ou bien on les mettra en infuſion auec le ſpicnard, puis on le fera bouillir vn petit de temps: on en prendra la poudre des fueilles pulueriſees dans du laict. Quelques-vns ſe purgent aſſez heureuſement d'vne decoction de Sené auec des pruneaux, & vn peu de ſpicnard: & au reſte, faut ſçauoir que iamais le Sené ne veut eſtre longtemps deuant le feu, ne pouuant eſtre que mediocrement cuit. Iuſques icy Meſué.

Serapion, Medecin Arabe, à laiſſé à la poſterité ce qui s'enſuit des vertus & qualitez du Sené. Il ſert, dit-il, merueilleuſement à la reſuerie, à la folie, aux fiſtures & vlceres de tout le corps: à la reſolution de nerfs, à la phthiriaſe, (c'eſt la maladie pediculaire) à la douleur de teſte, à la galle, aux puſtules, au prurit & à l'epilepſie. Il fortifie pareillement le cœur, pourueu que l'on y meſle des medicamens qui ſoient appropriez.

A quelles maladies est bon le Sené, & quels biens il fait aux hommes, au rapport des Medecins Latins.

CHAP. IX.

Liure 5. de sa metho. cha. 10.

IEan Fernel, Medecin de Paris, le plus sçauant & experimenté en son art, qui ait esté depuis Galien, recommande le Sené en ces paroles : *au liure & chap. cy-dessus citez:* Le Sené (dit-il) purge l'humeur melancholique brusiee, & la bile, & la grosse pituite aussi fort commodément : non pas si tost des parties les plus esloignees, mais principalement de la ratte : puis apres aussi des autres viscères, des hypochondres, & du mesentere, qui est le vray cloaque de toutes les ordures du corps. Car à peine y a-il aucun autre remede qui tire aussi bien les humeurs pourries & corrompues de ces parties là, ou qui si bien euacue les humeurs endurcies, ou qui entrant iusques dans les plus petites veines, emporte aussi bien leurs vieilles obstructions; & neantmoins ne peut vuider les eaux du ventre des hydropiques, combien qu'elles soient fort proches de ces parties, lesquelles il a coustume de descharger. Il est vn souuerain remede aux maladies longues & len-

Quelles parties au corps purge le Sené.

Admirables vertus du Sené.

ces, qui se font par l'impureté des visceres, ou par leurs vieilles obstructions : comme aussi de ces fiévres inueterees, de la melancholie, de l'epilepsie, de la galle, des dartres, vilaines taches du corps, ladrerie, & toute autre impureté. Il aiguise aussi les sens, resiouit le cœur, donnant quelquesfois vn peu de tranchees: non pas qu'il soit flatulent ny venteux, mais à cause que le plus souuent les humeurs peccantes, qui quelquesfois aussi sont acres, ne peuuent estre arrachees du lieu ou elles tiennent fort, qu'auec grand sentiment de douleur. On n'a pourtant iamais trouué qu'il ratissast les boyaux, ou qu'il vuidast le sang, mais il purge fort benignemēt, & toutesfois assez lentement & doucement, n'ayāt aucune qualité contraire & ennemie, si ce n'est qu'il pese vn peu dans l'estomach : fort vtile neātmoins aux enfans, aux vieillards, & aux femmes grosses aussi. Il y faut aussi mesler auec des medicamens qui fortifient l'estomach, & qui le facent vn peu aller plus viste: tels que sont le zingēbre, la canelle & le spic de nard, & qui en adoucissant sans tranchees, le facent doucemēt passer : tels que sont les bouillons gras, les pruneaux, iuiubes, raisins, violettes, gui-

Que le Sené n'est pas flatulent.

Le Sené fort bon aux femmes grosses

mauues, polipode, & les syrops qui se font desdits simples.

Au comment sur le cha. 10. de 2. liure de Iean Mesué.

Iacques Syluius parle des facultez du Sené en cette façon. Le Sené auec les follicules larges, faites en forme de croissant, & la graine contenue dedans, est propre à purger l'humeur melancholique, & en toutes les maladies qui se font & s'engendrent de cette humeur. Il donne des tranchees à plusieurs, aux autres non, selon la diuerse disposition de ceux qui en prennent: c'est toutesfois le plus seur de le corriger auec le mastic, ou des clouds de girofle, ou quelque autre drogue, comme la canelle, ou la graine d'anis: ses fueilles mesmes ont beaucoup de vertu. Au reste, c'est vne plante que les anciens n'ont nullement cognue.

Que le Sene est bon contre la verole.

En son Cõment. sur le ch. 70. du liure 3.

Manardus, Medecin de Ferrare, dit auoir esprouué que le Sené, outre tout ce que nous auons dit cy-dessus, & contre l'aduis d'Auerroës, purge aussi la pituite: selon mesme l'opinion & l'experiéce d'Actuarius, Medecin Grec, comme nous auons cy deuant dit. Il dit outre cela, qu'il est bon contre le mal d'Espagne, qui est la verole: & que souuent aussi on l'a veu purger les eaux, & les serositez du corps.

André Mathiole, digne interprete de Dioscoride, entr autres choses, dit cecy du Sené. I'ay coustume, dit-il, de faire tous les ans vn syrop, qui purge fort, asseurément, & amplement toute sorte d'humeurs, auec nostre Sené qui croist en ce pays, tout fraischement cueilly, & encore tout verd, & vne infusion de roses: lequel syrop se donne fort commodément, & aux femmes grosses, & aux enfans, & aux hommes de tout aage. Son infusion, neantmoins, est meilleure que sa decoction, parce qu'elle n'exhale nullement, & de laquelle cinq ou six onces laschent le ventre sans aucune tranchee ny douleur. Or qu'il se puisse donner asseurément aux femmes grosses & aux enfans, l'experience l'a bien monstré, auec laquelle s'accorde Actuarius, disant que le Sené purge sans aucun vice ny douleur. On rend le Sené plus fort & plus excellent à purger, si on mesle parmy vn peu de casse, ou de manne, ou de rheubarbe, ou de syrop de roses passes laxatif, ou si on le met infuser dans du laict de chevre. Il ouure & emporte les obstructions des visceres, augmente la ieunesse, retarde la vieillesse, cause du contentement en l'es-

Que l'infusion de Sené vaut mieux que la decoction.

Ce qu'il faut adiouster, afin que le Sené purge plus fort

prit : & fait beaucoup d'autres biens, desquels auons traicté cy-deuant.

Composition d'vne excellente infusion de Sené, de l'ordonnance du mesme André Matthiole.

CHAP. X.

Tres bõne infusion de Sené, & sa compositiõ

IL faut prendre six dragmes de bon Sené : de zingembre ou de canelle broyee, vne dragme : de fleurs de buglose, deux dragmes : meslez tout ensemble, dans vn vaisseau de terre ou d'estain, qui ait l'emboucheure estroite, & ayãt versé par dessus dix onces d'eau bouillãte, ou de petit laict de chevre, couurez si bien & si exactement le pot, qu'il n'y puisse entrer de l'air en aucune façon. Ces choses faites, enueloppez vostre vaisseau d'vn coussin garny de plumes d'oye, & eschauffé deuant le feu, & le serrerez en quelque lieu où il repose toute la nuict. Car ainsi la chaleur estant conseruee, l'infusion attirera à soy toute la vertu, & sera excellente contre toutes les maladies desquelles nous auons cy deuant parlé, sans faire aucune douleur ny tranchee au corps.

Vin de Sené purgatif, descrit par Iean *Mesué.*

Chap. XI.

VN certain, dit Mesue, mesloit grande quantité de Sené dans du vin doux, blanc, & trois mois apres le donnoit à boire, & ainsi purgeoit le cerueau, auec les organes des sens, augmentoit la ioye & la resiouyssance en l'ame. *Liure 55.*

Si quelque curieux desire de sçauoir d'autres façons de composer ce vin purgatif, & d'autres sortes aussi, qu'il prenne la peine de lire ce que nous en auons depuis peu escrit *en nostre Traitté des diuers artifices & facile methode de preparer & accommoder toute sorte d'herbes, racines, fruicts, vins & raisins, pour estre bons & salubres en diuerses maladies, doucement & sans faire aucun mal* : là les curieux trouueront dequoy apprendre, & contenter leur curiosité.

Et voila ce que i'auois deliberé d'escrire pour le present des excellences & vertus du Sené: ausquels, si on prend bien garde, veritablement on remarquera que c'est vne herbe vrayement saine, & que par excellence on pourra appeller *herbe de santé.* Iouys donc, amy Lecteur, de

mon petit trauail, & te souuiens d'auoir tousiours pour fauorable le celeste Medecin, (sans lequel toute medecine n'est que venin.)

Afin que ton esprit, par l'ayde du Sené Soit content & gaillard en corps plein de santé.

MANIERE
DE FAIRE EN LA maison facilement, & à peu de frais, les gelees de chair, de poisson, & cordiales, pour les malades, tant riches que pauures.

Maniere de faire gelee pour les riches.

CHAP. I.

Ceste gelee reuient à 40. sols au plus & si aurrez la viãde pour la table qui ne

PRenez vn bon chappon de paillé ou vne bonne poulle bien charnue, & non vieil coq, comme aucuns font, (car sa decoction est de peu de nourriture) & deux pieds de veau, ou vn pied & vn gigoteau de veau, éuentrez

ledit chapon ou poule, & le lauez dedans & dehors en deux ou trois eaux, comme aussi dessus desdits pieds de veau, que mettres incontinent dans vn grand pot de terre vernisse, auec vn bien peu de sel; cõme par exemple, vne dragme si vous voulez, vous y adiousterez vne once de raclure de corne de Cerf enfermee au large dans vn linge blanc & delié, versez auec suffisante quantite d'eau (parce qu'il ne faut pas par apres le remplir) quand vous l'aurez escumé, on tirera en cuisant auec vne cuillier d'argẽt ce que l'on pourra de la graisse qui sur nage, faisant tant cuire la dite viande qu'elle se separe des os, & que la decoction ou bouillon coulé chaudemẽt par vne seruiette blanche & nette sans exprimer la chair (laquelle serrerez pour la table) reuienne à trois chopines ou trois liures, lesquelles seront receues dans vn garde mãger, ou vaisseau de terre vernissé, y ayant fort exprimé ledit nouet de raclure de corne de Cerf, si vous y en auez mis. Cõment vous pourrez reconnoistre la reductiõ dudit bouillon à ladite mesure de trois chopines & autres mesures, ie l'ẽseigneray sur la fin de ce liure : estant bouil õ ainsi passé & reposé, on en ostera encores auec vn bout

vous consterarien.

de plume, la graisse surnageâte le plus que l'on pourra, puis on couurira ledit vaisseau, & on le mettra en quelque lieu pour le prendre, sçauoir est, en Esté, & aux grandes chaleurs dans le cellier ou en la caue, & en Hyuer en autre lieu : Estant prise on la degraissera derechef exactement auec vne cueillier d'argent, raclant la graisse qui sera dessus, puis on mettra tout ledit bouillon dans vn chauderon, ou bassine, ou grand poeslon sur vn feu clair, sans fumee, pour se fondre, estant fondu on le tirera du feu, & premierement auec trois ou quatre cuillerees dudit bouillon chaud dans vne escuelle, on delayera vn bien peu de safran, comme vous pourriez dire pour vn demy denier, qu'aprez verserez parmy ledit bouillon, reprenant encores quelques cueillerees pour lauer ladite escuelle de la teinture dudit safran demeuree, & la meslant aussi auec ledit bouillon, puis vous y ietterez vne dragme de canelle concassee dans le mortier, ou moins comme demie dragme, ensemble vne demie liure de bon sucre decouppé ou rompu en petits morceaux: comme aussi vous battrez dans vn plat, & reduirez en mousse auec le petit balet

de ionc, ou quatre ou cinq brins de verge, de boulleau, bien nettes, liees ensemble, trois blancs d'œufs & leurs coquilles escrasees, que ietterez & meslerez incontinent parmy ledit bouillon, les remuant auec ledit balet ou verges; puis vous remettrez ledit poeslon ou bassine sur le feu, & pendant qu'il chauffera, vous prendrez deux autres blancs d'œufs & leurs coquilles, lesquels vous preparerez comme les precedens, que ietterez dans la chausse d'hypocras, quand ledit bouillon mis sur le feu commencera à bouillir, & l'escume s'esleuer, alors faudra aussitost le passer tout chaud par ladite chausse, faisant ainsi.

En ayant passé demy plat, (parce que la premiere, & les deux & trois d'apres qui coulent sont louches & troubles) faudra la renuerser dans ladite chausse, aussitost remettant, en l'ostant, vn autre plat au dessous, puis la renuersant derechef dans ladite chausse, ce faisant trois ou quatre fois, iusques à ce que ce qui coulera sera clair, non louche, alors faudra receuoir ce qui coulera en deux ou trois plats ou autres vaisseaux, lesquels couuerts seront mis en vn lieu frais en Esté pour se pren-

dre & geler, & sera la gelee faite; de laquelle on vsera.

Notez, qu'en Hyuer & en temps froid, quand on aura versé ledit bouillon tout chaud dans la chausse, faudra mettre à l'entour deux ou trois réchaux pleins de braize, de peur que ledit bouillon ne se congelle dans ladite chausse, & pour le faire mieux passer, mesmes aussi en esté il ne sera hors de propos d'y mettre vn rechaut auec feu mediocre autour de ladite chausse, principalement, quand les trois parts dudit bouillon auront passé, afin d'entretenir la chaleur dudit bouillon, & que le reste d'iceluy se passe plus aisément, ce qui se pratiquera aussi en passant les autres gelees.

I'ay esté vn peu long à descrire la maniere de faire cette premiere gelee, car sçachant faire celle-cy vous ferez les suiuantes & semblables fort facilement, toutesfois ie ne laisseray pas de les repeter, mais non si au long.

Ladite gelee reuiendra à dix s. & si aurez la viāde pour table de surplus.

Maniere de faire gelee pour les pauures. Chap. II.

PRenez vn bon bout saigneux de mouton, ou de veau, & aussi deux bons pieds de veau bien lauez & nettoyez, & principalement

principalement le bout saigneux du sang qui est enuiron, mettez le tout dans vn pot de terre vernissé, auec suffisante quantité d'eau, & quand l'aurez escumé, vous y ietterez dedans vne dragme de sel, & si vous voulez aussi vne once de raclure de corne de Cerf dans vn nouet, faites cuire le tout iusques à ce que la viande se separe des os, & que ledit bouillon passé par vne étamine ou seruiette nette, reuienne à trois chopines ou trois liures, y ayãt aussi exprimé ledit nouet, comme dit est, serrant la chair à part, le bouillon estãt passé, & vn peu reposé, sera degraissé, puis couuert, & mis geler en quelque lieu : ce qu'estant, faudra derechef le degraisser auec la cueiller d'argent, ostant & raclãt la graisse qui sera dessus : apres le faudra remettre dãs la bassine ou chaudron sur le feu pour fondre: estant fõdu auec quelques cuillerees d'iceluy, on delayera enuiron pour vn demy denier de safran, que l'on iettera dans ladite bassine, ensemble vne dragme de canelle concassee dans le mortier, ou moins, comme demie dragme selon le goust du malade & l'aduis du Medecin, vne demie liure de bons cassons, & le blanc & les coquilles de trois œufs battus & reduits en mousse, re-

mettant le tout sur le feu : cependant qu'il chauffera, on battra encores deux blancs d'œufs & leurs coquilles, & on les versera dans la chausse, quand ledit bouillon commencera à bouillir, & l'escume à s'esleuer : faudra aussi tost le ietter tout chaud dans la chausse, passant & repassant les premieres troubles, comme a esté dit : le tout estant passé, le faudra mettre en lieu frais pour le prendre, & en vser par apres.

Maniere de faire blanc manger pour les riches.

CHAPITRE III.

Ledit blãc manger reuiendra à 35. s. ls la viande reseruee.

PRenez vn bon chapon de paillé, ou vne bonne poule bien charnue, & vn bon pied de veau, le tout preparé comme dit est, mettez le tout bouillir auec suffisante quantité d'eau, & l'ayant escumé, on y adioustera le poids d'vn escu de sel, faictes le tout cuire iusques à ce que ledit bouillon coulé par deux fois par vne seruiette blanche & nette, sans exprimer la chair (serrant toutesfois & mettant à part deux onces de l'estomach d'icelle volaille, la peau ostee,) reuienne à vne pinte ou deux liures, estant vn peu reposé sera desgraissé, puis mis en lieu frais pour le

prendre, & en apres dégraillé derechef.

Cela, faict, on le fera fondre dans vn poeslon sur du feu clair, estant fondu & chaud, on le versera dans vn grand plat d'estain ou garde-manger, puis prenez la mie bien blanche d'vn pain de deux liards, que tremperez dans de l'eau, belle, claire & fraische, qu'en apres vous exprimerez auec la main, & pilerez dans le mortier de marbre, auec lesdites deux onces de chair de l'estomach de la volaille, haché bien menu, que detremperez auec ledit bouillon, le mettant apres infuser l'espace d'vne heure au coin de la cheminee; Cependant on pilera quatre onces de bonnes amendes douces pelees dans ledit mortier, lesquelles, au bout de ladite heure, on meslera encores dedans auec vne once de bonne eau rose, les laissant encores infuser l'espace d'vne autre heure, apres passerez & exprimerez le tout par vne seruiette blanche & nette, & mettrez ce qui sera passé dans le poeslon, auec quatre onces de bon & beau sucre, pour prendre vn bouillon, le versant par apres dans vn ou deux plats, & sera ledit blanc manger faict, lequel on laissra prendre pour apres en vser.

Ie ne puis ſupporter ceux qui font les geleés pour les malades, ſeulemẽt auec pieds de bœuf, trumeau ou iaret de bœuf, pieds de veau, fraiſe de veau & ſemblables, & encore les expriment, leſquelles viandes engendrent vn ſuc groſſier, gluant & excrementeux au corps, nullement profitable aux ſains, & moins aux malades, & ce pour eſpargner les bonnes viandes, cõme mouton, volaille, gigoteau de veau, & autres de bon ſuc & de bonne nourriture.

Le pot de gelee pour les riches peſant ſix onces 5. ſ. 6. den Selon la valeur du poiſſonque vous y mettrez vous verrez à combien la dite gelee reuient.

C'eſt pourquoy ie vous conſeille derechef de les faire en vos maiſons: car outre qu'elles couſtent peu, car la gelee des riches ne reuient qu'à cinq ſols le pot, peſant ſix onces ou enuiron, & celle des pauures deux ſols ſix deniers, vous aurez le plaiſir de les faire de bonne viande, & nettement, qui fera qu'elles profiteront grandement aux malades, leſquels en vſeront tant plus volontiers.

Maniere de faire gelee de poiſſõ pour les riches.

CHAP. IV.

PRenez carpes, brochets, truittes, perches, leſdits poiſſons, ſi faire ſe peut, peſchez dãs la riuiere (car ils en ſont meilleurs & plus naturels) & non peſchez des eſtangs & mareſcages, leſquels eſuentre-

rez, & fendrez la teste puis lauerez tres-bien trois ou quatre fois dedans & dehors, auec belle eau de riuiere, ou de fontaine, ou de puits bien claire & nette, qu'il n'y demeure point de sang, & les ayãt essuyez vous en peserez d'iceux le poids de trois liures, pour en tirer trois liures de leur decoctiõ ou bouillon, lesquels couperez en trõçons, les mettez dans vn pot de terre verniffé, auec moitié de vin blanc, & la moitié d'eau, de sorte que ladite liqueur surmonte ledit poisson de quatre doigts que mettrez au feu, & quand il sera escumé vous y ietterez dedans vne demie liure de corne de Cerf, & vne dragme de sel, faisant le tout cuire, iusques à ce que ledit bouillon coulé, & fort exprimé par vne toille ou seruiette, reuienne ausdites trois liures ou trois chopines, le mettant puis apres bien couuert en quelque lieu pour se prendre & geler, ce qu'estant fait, le dégraisserez, s'il y a quelque graisse au dessus, auec ledit bout de plume, & le mettrez dans la bassine ou grand poeslon pour le faire fondre, estant fondu on le tirera du feu, & auec trois ou quatre cuillerees d'iceluy delayerez autant de safran, comme a esté fait à celles de chair cy-dessus escrites:

C'*est à dire huict onces.*

puis le meslerez auec ledit bouillon, comme aussi vne dragme de bonne canelle concassee, vne demie liure de bon sucre & blanc & coquille de trois œufs battus, puis remettrez ladite bassine ou poeslon sur le feu, & cependant on battra encore deux blancs d'œufs & leurs coquilles escrasees, que ietterez dedans la chausse: quand ledit bouillon commẽcera à bouillir, faudra le ietter tout chaudement dans la chausse, repassant les premieres demy platees qui seront coulees: & quand elle coulera claire, on la lairra couler dans deux ou trois plats, que mettrez couuerts en quelque lieu pour se prendre & geler, pour puis apres en vser.

Notez, que si n'auez la commodité de recouurer de chacun desdits poissons, vous prendrez d'iceux ce que pourrez auoir, lesquels estans preparez comme a esté enseigné, vous en mettrez le poids susdit de trois liures, desquels vous ferez la gelee.

Rondelet reprouue la Truitte aux malades, mais ie ne sçay pas pourquoy, car elles sont bien saines, ayment infiniement l'eau claire, viuans de petits poissons de vers & de grauier: C'est pourquoy ils

se delectent grandement parmy les cailloux & pierres, tellement qu'entre les poissons d'eau douce, on les peut appeller saxatiles. Elles sont fort agreables au palais, & bonnes, principalement quand elles sont mangees chaudes & qu'elles ne sont point longuemẽt gardees; C'est pourquoy elles peuuent estre donnees aux malades, non seulement en gelee, mais aussi en substance, quand le Medecin ordinaire le trouuera à propos.

Ie reiette la tanche comme vn poisson mal sain : tant aux sains qu'aux malades, lequel vit dans la bourbe, se plaisant en icelle, és eaux marescageuses, fangeuses, & dormantes : C'est pourquoy elle engendre vn gros suc, visqueux, excrementeux & insalubre.

I'y ay adiousté la raclure de corne de Cerf, non seulement pour faire prendre le bouillon, mais aussi principalement parce qu'elle a vne vertu tres-excellente, tres-cordiale & corroboratiue.

Maniere de faire gelee de poisson pour les pauures.

Chap. V.

ON prendra seulement des carpes, car elles sont à meilleur marché que

l'autre poiſſon, & y mettrez le poids d'icelles preparees cy-deſſus declaré, ſçauoir, trois liures auec autant de vin blanc & eau, de la raclure de corne de Cerf, ſel, ſafran, canelle & blancs d'œufs & coquilles pour le clarifier, & au lieu de ſucre fin, vous y mettrez autant de bons caſſons, car ils ſont à meilleur marché, la faiſant ainſi que la precedente, pour en retirer autant de gelee.

Maniere de faire gelee cordiale de raclure de corne de Cerf.

CHAP. VI.

PRenez ſix onces de raclure de corne de Cerf, que l'on fera bouillir dans la baſſine ou grand poeſlon, ou chauderon ſur feu clair, comme de celuy de charbon allumé, non fumeux, auec deux pintes ou quatre liures d'eau, que la decoction coulee & bien exprimee par vne ſeruiette, reuienne à vne chopine ou vne liure, que l'on laiſſera prendre, puis l'on remettra ledit bouillon ou decoction paſſee dans la baſſine ou poeſlon auec deux onces de bõ ſucre, ou blanc d'œuf battu & reduit en mouſſe auec ſa coquille, le ius de deux limons ou deux onces de verjus, ou autant de jus de grenades aigres, meſlant le tout

ensemble, & le remettant sur le feu, & cependant on iettera vn autre blãc d'œuf & sa coquille battue dans la chausse ou sur l'estamine blanche & nette, qui ne seruira qu'à cela, & a passer laict d'amãdes, emulsins, & blãc manger quand ledit bouillon commencera à bouillir, l'escume s'esleuer, alors le faudra passer chaudement par ladite chausse ou estamine, repassant trois ou quatre fois les premieres coulees troubles comme auons dit des autres gelees, le tout estant passe sera serré comme les autres pour en vser.

Autre gelee de raclure de corne de Cerf cordiale, & tres-propre aux dysenteries & flux de ventre.

CHAP. VII.

PRenez six onces de raclure de corne de Cerf, que ferez bouillir, comme dit est, iusques à ce que sa decoction coulee & fort exprimee reuienne à vne chopine, ou vne liure laquelle estant prise & gelee sera mise dans le poeslon auec trois onces, ou six ou sept cuillerees de bonne eau rose, deux onces de sucre fin, rompu en petits morceaux, deux blancs d'œufs battus auec leurs coquilles, & reduits en mousse, meslant le tout ensemble, & le

Ladite gelee reuient à 20. sols.

mettant sur le feu, cependant on iettera dans la chausse, ou dans l'estamine, vn blanc d'œuf: auec sa coquille, preparé de la mesme façon que dessus, quand ledit poeslon commencera à bouillir, on le passera, comme dit est, & estant pris & gelé, on en vsera.

Notez, qu'en cette ville de Paris, on trouue ladite raclure de corne de Cerf chez les peigniers, tabletiers, qui trauaillent en yuoire & corne de Cerf à fort bon marché, & aux champs, ceux qui n'auront la commodité d'en recouurer, en feront rasper auec vne grosse raspe: que s'il y a moyen de recouurer de ieunes tendrons ou cornichons de Cerf, la gelee de leur raclure en sera plus excellente & cordiale.

Notez aussi que pour sçauoir & voir iustement, ou à peu pres, la quantité de la reduction du bouillon, soit de chair, soit de poisson, ou decoction de raclure de corne de Cerf, coulé & exprimé, que vous deuez auoir pour faire vostre gelee, vous ferez ainsi.

Premierement vous mettrez vostre chair ou poisson, ou la raclure de corne de Cerf, dans le pot, ou le poislon, ou bas-

fine, ou chauderon : puis, par exemple, si vous voulez auoir, comme nous auons dit cy dessus, trois chopines ou trois liures de bouillon coulé & exprimé, vous verserez dessus, premierement trois bonnes chopines, ou sept demy septiers, ou trois liures & demie de liqueurs, soit vin, & eau, ou eau seule, & auec vn petit baston vous mesurerez la hauteur de ladite liqueur, que mesurerez aussi tost par vos doigts: cela fait vous y verserez le reste de la liqueur que vous y deuez mettre, puis les faites cuire, & quand le pot sera esbouilly iusques à la hauteur susdite, ce que connoistrez remesurant auec ledit baston, & puis à vos doigts, alors vous le tirerez hors du feu, & le passerez & exprimerez, comme a esté enseigné, & vous trouuerez à peu pres plus, au moins, vostre quantité.

En fin si vous voulez faire dauantage desdites gelees ou blanc manger, vous n'aurez qu'à augmenter les ingrediens, si moins, les diminuer, le tout estant assisté du conseil du Medecin ordinaire, lequel augmentera ou diminuera les ingrediens, voire en adioustera d'autres, selon qu'il verra estre propre aux mala-

des. Car c'est luy seul qui doit estre creu des malades & des assistans, & non certains personnages, lesquels contrefaisans les Medecins s'en font accroire, enuoyant par trop souuent les pauures malades credules au sepulchre.

PREFACE

NOVS confisons les plantes ou leurs parties pour quatre raisons principales. La premiere, pour les rendre plus plaisantes au palais des malades. La seconde, pour longuemēt conseruer leur vertu. La troisiesme, pour augmēter leur force par trop debile, & rendre leur action meilleure par le meslange d'autres. La quatriesme, pour refrener, ou du tout oster leur qualité contraire à nos desseins, ainsi qu'on pourra remarquer par les suiuans discours.

Quant au suiet de la confiture il est si ample, qu'il ne se restraindra qu'à la volōté; mais touchant la matiere nous nous arresterons au sel, au vinaigre, au moust, au vin cuit, & au sucre, cōme estās les plus valeureuses & plus connuës parmy nous; mais pour celles au miel nous n'en parlerōs point, non plus que des cōfitures au sel.

DES CONFITVRES AV ſel, & premierement des Oliues.

Chap. I.

Pour bien confire les Oliues, il faut choiſir les plus groſſes & charnues, les cueillir vertes, non encores meures, & incontinent les ietter dans vn baril ou autre vaiſſeau de large ouuerture auec du vin trempé, ou de deſpenſe, afin que par le moyen de telle liqueur, l'amertume des oliues ſoit oſtee, y ayant trempé quelques iours, trop n'y pourroient-elles demeurer, bien que ce fuſt ſix ou ſept mois pourueu qu'elles trempent touſiours dans ladite deſpence, qui ne ſoit point pouſſee ou autrement corrompue, & que pour la netteté le baril demeure continuellement bouché, qui vous reuient à commodité, pour le loiſir que vous auez de les acheuer de les confire à l'aiſe.

La donc quand il vous plaira prendre

des oliues ce qu'en voudrez confire, leur donnerez à chacune quelques taillades, pour tant plustost faire penettrer le sel dedans, & les mettre dans des pots de verre ou de terre vitree, auec force sel menu, dispersant le fruict & le sel par licees, auec du fenouil en rame parmy, & par dessus verserez de l'eau fraische tant que le vase en soit remply, lequel apres bien couuert conseruera si bien vos oliues, que dans quatre ou cinq mois, seront tres-bonnes à manger, & telles se maintiendront plus d'vne annee.

Les autres ne les coupent, ains entieres les confisent, en quoy ils font mieux que les precedens, parce que leurs oliues demeurent plus grosses que celles qui tant soit peu auront esté ouuertes, leur vertu s'exhalant par là, dont elles diminuent deuenant ridees: mais aussi sont les entieres de plus longue preparation, n'estans prestes à manger auant dix ou douze mois, apres les auoir confites, pour donner temps au sel de penetrer auant, perçant luy-mesme sans moyen la peau de l'Oliue. En quoy toutesfois ne doit-on auoir consideration, veu que l'attente de ce terme vous fournira des oliues bel-

les & bonnes en perfection, surpassans toutes autres, pourueu que le fruict de luymesme soit bien choisi & qualifié.

Autre maniere.

VOus pourrez plus briefuement sçauoir en vingt quatre heures, confire des oliues, faisant ainsi sur les oliues: estans taillees, salees & fournies de fenouil, comme dessus, dans vn vaisseau de terre vernissé, on verse de l'eau toute bouillante dessus, qui fera penettrer le sel si auant, que les oliues en seront du tout bien preparees & confites, & si tost, que c'est, par maniere de dire, comme dans vn tour de main.

Autre maniere.

LEs Oliues estans encore vertes & non meures, seront laissees tremper dans la saumure ou eau salee, les y laissant tremper iusques à ce qu'elles se soient despouillees suffisamment de leur amertume: ceux qui les confisent pour leur vsage, & non les vendre, pour accelerer l'œuure, les incisent auparauant.

Faut tenir tousiours dans la saumure vos Oliues confites, sans les souffrir estre iamais au sec, allongeant la saumure lors qu'elle se diminuera, afin qu'elles trem-

pent continuellemẽt, vous prenant garde ne mettre la main dans la ſaumure, ny le fer, ny le cuivre, de peur de la rompre. (auis general pour toute confiture au ſel) mais on les tirera auec cuillier de bois quand on en voudra auoir, ainſi gouuerné, la prouiſion des oliues demeurera touſiours bonne & plaiſante de pluſieurs annees.

Des Capres.

Chap. II.

FAut mettre les Capres dans vn vaſe de terre ou de bois, tel qu'õ voudra, auec abondãce de ſel ſans aucune humidité: en la ſaiſon on les cueille de iour à autre, ſans en attendre autre maturité, donc petit à petit, à meſure qu'elles ſe forment & laiſſent manier, ſont cueillies, & incontinent meſlees auec du ſel menu, où prenant ſel ſe conſeruent longuement, demeurant ſeches: ce qui facilite le tranſport auec aiſance, les pouuant charier dans des cabas, ſans crainte d'en eſpancher la liqueur n'en ayant point.

Des Confitures au vinaigre.

Des Capres.

Chap. III.

LEs Capres ſe rendent plus delicates auec le vinaigre, & ſel, qu'auec le

ſeul

ſeul ſel: parce que le vinaigre les garde de ſe ſaler trop, cõmme ils ſont ſans luy: de ſorte qu'on eſt contraint pour les manger, de les tremper dans l'eau quelque temps pour les deſaler, où delaiſſant vne partie de leur ſubſtance naturelle decheue de bonté, ne ſont pas apres ſi apetiſſantes que les confitures au vinaigre; par le moyen duquel non ſeulement ſe conſerue entiere leur ſaueur, ains s'y adiouſte quelque gouſt plaiſant qui les rend delicieuſes au manger, & ſe font ainſi.

Comme deſſus, on prend les Capres pour confire, à meſure qu'elles croiſſent, ſans les laiſſer beaucoup agrandir: (car plus priſees ſont-elles petites que groſſes) vn vaiſſeau de verre ou de terre vitré en dedans eſt preparé, (ou pluſieurs, ſelon la quantité du fruict) dans lequel eſt mis de fort bon vinaigre, auec du ſel quelques poignees: là ſont iettez les Capres fraiſchement venant du Caprier ſans les lauer, continuant de iour à autre tant que le Caprier en fournira. Apres le vaiſſeau eſt mis en lieu ſec, non expoſé au Soleil, l'ayant au prealable bien bouché, de peur que les Capres ne s'eſuentent, où elles ſe

conferueront en bonté fort longuement, les vifiterez au bout de quatre ou cinq iours : & s'il aduient que trouuiez au deffus du vinaigre quelque moififfure, l ofterez auec vne cuillier d'argent, & mettrez dans le vinaigre vne poignee de fel, pour corriger la fuperflue humeur procedant du fruict, reyterant de la vifiter, & le remede, tant que befoin fera.

Pourpier confit.

CHAP. IV.

LE Pourpier fe confit en telle forte: Cueillez le Pourpier auant qu'il foit en graine, prenez les tiges plus tendres, plus touffues & pleines de fueilles, defquelles ofterez les racines, lauez-les diligemment pour leur ofter tout le fable ou terre qui pourroit eftre autour, feichez-les quelque peu, iufques à ce que vous voyez qu'elles commencent à fleftrir, puis agencez-les dans vn petit tonneau ou vaiffeau de terre vernifsé, en forme de petites couches, chacune couuerte affez fuffifamment de fel : quand le tonneau ou vaiffeau fera plein, iettez par deffus fuffifante quantité de vinaigre, ce faict mettez le vaiffeau en quelque lieu fec, non moite, de peur que la confiture

nerefente le moifi. Prenez garde que le Pourpier se baigne tousiours dans sa sauce, & quand en voudrez vser, lauez le premierement auec eau tiede ou vin, puis le faites en salades auec huile d'oliues.

De mesmes & à mesme vsage accommoderez les petits Melons & Concombres que prendrez verds & tendres, car endurcis ne peuuent seruir à cecy. Tous entiers sans tailler ne peler seront iettez dans le vinaigre, d'où les retirerez sans dechet de beauté, se conseruant entiere leur verdeur : mais ils se chargent bien tant de sel, que pour les manger en salade, conuient les dessaler dans l'eau auparauant.

Aussi en salade seruiront durant l'hyuer, les choux cabus & laictuës pommees, se maintenans blancs & fermes dans le vinaigre, leurs fueilles vertes premierement ostees, resteront les pommes blanches & dures, celles de choux seront mises en quartier : & seulement on partira par moitié la laictuë estant grosse, car petite demeurera entiere: par ce moyen le vinaigre les penetrera & conseruera tresbien.

Des Confitures au moust.

Chap. V.

ON faict confitures fort bonnes au moust, pourueu que le moust procede de raisins exquis, creus en vigne vieille, size en pays sec, exposée au Soleil : car d'esperer confiture qui vaille du moust tiré du raisin aigre, vert, mal qualifié, est se tromper à bon escient : aussi pour bien faire on se doit ayder de moust recemment exprimé desdits raisins : de peur que par seiourner tant soit peu, se cõuertissant en vin perde sa vertu, du tout requise en cet endroit. C'est pourquoy autre temps que de vendange, n'y a-il pour faire cette sorte de confitures, à quoy on aduisera pour n'en laisser perdre la saison.

Confiture de Coins au moust.

Chap. VI.

DOuze Coins des meilleurs & mieux qualifiez, du tout meurs, seront mis chacun en quatre ou six pieces, les pelerez subtilement, & leur osterez tous leurs grains, puis les ferez bouillir vne ondee dans l'eau claire, puis les seicherez entre deux linges : tandis le moust bouillira dans vn chaudron à feu de charbon, apres l'auoir bien escumé, & tant

qu'il ne iette plus d'escume, bouillant, les coins y seront mis pour cuire tant que le moust se soit diminué vn peu plus que la moitié. Lors fendant en deux pieces, l'vn des coins, trouuerez le moust auoir penetré iusques au milieu, & y auoir laissé vne couleur rouge, & au reste du fruict aussi : à quoy aura aidé vn peu de gros vin rouge, qu'aurez auparauant ietté dans le moust, sur la fin de sa cuisson. Alors retirez les du feu, & les mettez dans vn vase de terre vernissé, adioustant à chacune piece de coin vn tronçon de canelle, dont le larderez pour l'aromatiser. Et outre meslerez parmy ledit moust cuit, quelques onces de canelle en poudre, dans lequel trempans, les coins se maintiendront longuement en bonté, pourueu que le vaisseau demeure bien couuert.

Ne vous souciez de tenir vos confitures au Soleil : ou plustost gardez-vous de les y exposer, y ayant peu de confitures desirans le Soleil, contre l'opinion d'aucuns: ains conuient les serrer dans vn cabinet temperé de chaleur & humidité. Aduis qui seruira pour toutes sortes de confitures, generalement reseruant en autre lieu les exceptions requises.

Confitures de poires, auberges, pesches, prunes au moust.

Chap. VII.

TOutes sortes de poires se confisent auec le moust, en la maniere susdite, pourueu que leur maturité s'accorde auec celle du moust, qui sont celles de vendanges, entre lesquels la poire bergamote s'y accommode bien, & quelques autres de telle saison. Les plus grosses seront coupees par le milieu, ou en quartiers, puis pelees & deschargees de leurs pepins. Les petites toutes entieres sans rien peler employera-on : & toutes indifferemment on bouillira vn peu dans l'eau claire, auant que de les ietter dans le moust, ou l'on les acheuera de preparer puis aromatisees auec de la canelle comme les coins, ainsi qu'eux, seront mises les poires en vases, à ce appropriez, & serrez au cabinet.

Auberges, pesches, prunes, seront aussi confites auec le moust, dans lequel ces fruicts-cy se conserueront tres bien durãt l'annee. Il ne sera requis de les larder auec de la canelle, comme les precedens, ains seulement d'en mettre parmy le moust pour l'aromatiser. Ces fruicts seront pris

non trop meurs, ains vn peu fermes, lesquels ſans peler ny ouurir, tous entiers l'on les mettra dans le mouſt, ayant auparauant eſté piquez par endroits auec vn poinçon de bois, puis tenus vn peu dedans l'eau chaude.

Des Confitures en vin cuit.

Maniere de faire le vin cuit.

CHAP. VIII.

INdifferemment tous raiſins cueillis en tout territoire, ne ſont propres à faire vin cuit: ains ſeulement les eſpeces delicates au manger, pluſtoſt de couleur blanche que noire, creus en vignoble chaud & ſec, les autres ne rendans le vin, quoy que façonné ſelon l'art, qu'aſpre & rude, & tellement vert, qu'on n'en peut boire ſans auoir les dents agaſſees. Tels raiſins choiſis ſeront vendangez en leur parfaite maturité, en iour clair & ſerein, apres auoir eſté battus du Soleil trois ou quatre heures, afin d'eſtre deſchargez de l'humidité reſtante la nuict: on les gardera cinq ou ſix iours ſur des clayes expoſees le iour au Soleil, & la nuict reiettees à couuert, de peur des roſees, puis ſeront foulez dans la cuuette comme l'autre vendange, & le mouſt en prouenant, puiſé par deſſus

pour n'en prendre que la fine fleur, laissant le terrestre au fond: sera porté de là à la chaudiere à feu clair, auec le moins de fumee qu'on pourra, le fera-on diligemment bouillir, iusques à la consomption du tiers, & voyant la tierce partie consumee en exhalaison, sera le vray point de l'oster du feu, sans permettre se diminuer dauantage, pour le mettre refroidir dans des cuuettes de bois, & non d'autre matiere, auant que les mettre dans le vaisseau: Tandis qu'il bouillira on l'escumera curieusement, afin de le descharger de toutes saletez, & retiré du feu on l'esuentera auec grandes cuilliers de bois, en le iettant du haut en bas dans le chaudron pour l'aider à se tant mieux euaporer; le plus propre lieu pour telle affaire est vne basse court exposee à l'air: parce que craignant ce vin-cy, par sur tout autre, la senteur de la fumee, est tres-dangereux d'en estre infecté, si on le prepare en lieu clos & estouffé

Estant du tout refroidy, sera enfermé dans des tonneaux bien nets, seiournans en la caue, comme les autres vins moyennant qu'on les garde d'esuenter, il le faut clorre auec les bondons des tonneaux,

pour le conseruer plusieurs annees, sans diminution de sa bonté. La chaudiere ou chauderon de cuiure seront bons à cela, pourueu que le vin n'y seiourne apres auoir boully.

Qui fera du vin cuit de raisins muscats bien meurs & qualifiez, comme il appartient, trouuera exceller d'autant les autres en delicatesse, que telle espece de raisins surpasse les communs en bonté.

La maniere de se seruir du vin cuit pour confire, est la mesme que la precedente, sous cette obseruation (comme toutes autres liqueurs destinees au confire) que de faire penetrer le vin cuit, iusques au milieu du fruict pour la conseruation d'iceluy, ce qu'on fait premierement en attendrissant le fruict par le bouillir dans l'eau claire, & apres l'acheuant de cuire dans le vin cuit à petit feu sans violence : n'oubliez pour la fin, de mettre dans le vin cuit de la canelle en poudre, & en petites pieces, pour aucuns fruicts, dont ils seront lardez pour les aromatiser.

Maniere de faire Raisiné.
Chap. IX.

APres le vin cuit suit le Raisiné: or la maniere de le faire est telle:

Prenez quantité de bons raisins noirs, delicats & meurs, comme vne hotte, qu'esgrenerez, iettant les rafles, puis les presserez entre les mains, & les mettrez dans vn chauderon ou poesle auec le ius, les faisant bouillir sur le feu clair, & les remuant continuellement auec vne cuillier ou spatule de bois, de peur qu'ils ne se bruslent au fonds, iusques à ce que le tiers soit esbouilly & consumé, puis on le passera par vn couloir de cuyure ou de terre vernissé, percé à petits trous, repassant & exprimant fort sur le marc par vne seruiette assez claire, pour en tirer le reste du ius: tout lequel ius sera mis dans le chaudron ou poesle, le faisant bouillir en l'escumant, & remuant par fois, auec ladite cuillier ou spatule, & principalement sur la fin, quand il commence à s'espaissir, de peur, comme dict est, qu'il ne se brusle, iusques à ce qu'en prenant vn peu auec ladite cuillier, & le mettant sur vne assiette, estant refroidy il demeure ferme, ne tombant ny d'vn costé ny d'autre comme sera dit au Chapitre suiuant, en l'aduertissement du Syrop des confitures liquides au sucre. Cela fait sera mis chaud dans des pots de grets, ou

de terre plombee, que l'on accommodera ainsi que lesdites confitures.

Ledit Raisiné se peut garder deux ou trois ans en sa bonté.

Quand les raisins sont verdelets, comme il aduient quelquesfois ; pour les adoucir, il faudra adiouster deux liures de sucre, en poudre, à la seconde cuisson.

Des Confitures liquides au sucre.

Aduertissement sur la maniere de faires les Confitures liquides au sucre,

CHAP. X

IL se trouue de iour en iour nouuelles inuentions de faire confitures liquides au sucre, les vns les font d'vne sorte, les autres d'vne autre. Mais ce qui est de louable, c'est que chacun s'estudie de les faire de mieux en mieux.

Or pour euiter les redites notez ce qui s'ensuit : Pour cuire lesdites confitures, on doit vser plustost de poesles & bassines de cuiure rouge, que de cuiure iaune.

Le feu sera de charbon choisi, sans fumee sur le fourneau.

On tirera les sucs, ou ius des fruicts, les exprimant par vne toile ou estamine, blanche & nette, ou auec les mains, & mesmes par la presse, pour en tirer le ius

entierement Notez quand ie parle d'vne chopine d'eau ou de suc, i'entends vne liure : vne pinte, deux liures : vn demy-septier, demie liure. Les cuilliers & spatules, desquelles on se seruira pour faire lesdites confitures, seront d'argent ou de bois, & non de fer, ny de cuyre.

Quand le sucre est beau & bien fin, ne le faut clarifier, ains seulement quand il sera sale, & ce auec blancs d'œufs, & leurs coquilles escrasees auec les mains: la maniere de ce faire se trouuera dans le premier Chapitre du premier Traicté de mon liure intitulé, L'*Apotiquaire Charitable*, au premier Tome de mes œuures.

Les Syrops des confitures doiuent estre parfaictement cuits, ce qui se connoistra facilement en prenant vn petit du Syrop auec la cueillier, & le posant sur vne assiette estant refroidy, s'il ne coule ny de costé ny d'autre demeurant ferme, car il vaut mieux, par maniere de dire, que le Syrop des confitures se candisse, pour estre vn peu plus cuit qu'il ne faut, qu'il se moisisse, n'estant assez cuit, le candy donnant quelque faueur agreable aux pauures malades qui resiouit leur lágue & leur palais:

autre que quelques confitures se descuisent, à cause de leur humidité superflue, qui n'a peu estre du tout consommee par la cuisson : mais le moisi est inutile & desagreable. Ioinct aussi que les confitures candies se peuuent descandir facilement en trois façons.

Premierement, on arrenge les pots, & dessus on estend vne seruiette mouillee en eau fraische, & vn peu tordue, afin qu'il ne découle point d'eau dedans, & l'y laisse on iusques à ce que lesdites confitures soient décandies.

Secondement, on les met deux ou trois iours en vn lieu frais, comme en vn cellier, ou autre lieu frais.

Tiercement, en y iettant dessus vn peu d'eau tiede: & de cette maniere elles se decandissent promptement, mais il les faut manger incontinent.

Notez, qu'en faisant & cuisant les confitures, il les faut bien écumé. *Notez.*

Les pots, dans lesquels on mettra les confitures, doiuent estre de verre ou de fayence, ou de terre plombee, de grets, de boistes de sapin, & autres propres.

Notez, qu'ayant mis les confitures dans les pots, & quantité de Syrop pour les con- *Notez.*

uir, & conseruer, il ne les faut couurir chaudes, ains les faut laisser refroidir vingt quatre heures & de peur qu'il ne tombe quelque ordure dedans, ou quelque mouche ou autre chose, il faudra durant ledit temps les couurir d'vn papier fort ou parchemin, & les serrer en vn lieu temperé pour en vser au besoin.

Maniere de confire des Cerises.

Chap. XI.

PRenez deux liures de sucre, & vne chopine d'eau, que ferez bouillir ensemble deux ou trois bouillons, pendant lesquels vous escumerez le sucre auec la cuillier d'argent, puis ietterez dedans trois liures de belles cerises meures, leurs queues ostees, les faisant cuire ensemble, iusques à ce que le Syrop soit cuit en perfection. Cela estât, ostez les hors du feu, & l'accommodez, comme a esté dit en l'aduertissement du precedent Chapitre.

Maniere de faire Cerises Framboisees.

Chap. XII.

PRenez demy septier ou demie liure de suc de Framboises, & autât d'eau, dans lesquels ferez cuire deux liures de bon sucre, à moitié Syrop, puis iettez y dedans 3. liures de Cerises, les noyaux & queues

ostees, & les faites cuire, iusques à ce que le Syrop soit cuit en perfection, faisant comme dessus.

Maniere de faire le Syrop de Cerises, sans sucre.

CHAP. XIII.

PRenez douze liures de Cerises meures, ostez en les queues & noyaux, & en tirez le ius, lequel sera passé incontinent sans chauffer par la chausse d'hypocras: ce qui sera passé sera mis cuire dans la bassine, qui reuienne seulement à vne chopine, sera mise aussi-tost chaude dans vn pot de fayence, ou de verre, ou de terre vernisse, puis accompagnee & serree comme les confitures.

Ce Syrop est excellent pour rafraischir & desalterer, mettant vne cuilleree d'iceluy dans vn verre, & versant dessus de haut de l'eau bouillie, ou eau cruë pour les mesler ensemble.

Maniere de faire confire Framboises.

CHAP. XIV.

PRenez cinq quarterons de bon sucre, que ferez cuire dans la bassine auec chopine d'eau, iusques à ce que le Syrop soit presque fait puis le tirez du feu, & y meslez aussi-tost auec, cinq quarterons de

Framboises verdelettes, (c'est à dire, plus que demy meures,) & les y laissez tremper l'espace d'vne demie heure: apres remettez les sur le feu cuire, iusques à ce que le Syrop soit cuit, comme dessus.

Maniere de faire confire Cerises aigres ou Agriotes.

CHAP. XV.

PRenez vne liure d'Agriotes biẽ meures, les queues & noyaux ostez, desquelles tirez le suc, puis le mettrez dans la bassine auec vn demy septier d'eau, & deux liures de bon sucre fin rompu en morceaux, que ferez cuire en perfection: alors vous y ietterez doucement trois liures de belles & bonnes Agriotes bien meures, les queues ostees, & non le noyau, que ferez cuire iusques à ce que le Syrop soit fait, comme il a esté dit.

Autre maniere.

CHAP. XVI.

PRenez trois liures de ius ou suc d'Agriotes, desquelles on aura osté les queues & noyaux, que mettrez dans la bassine, & deux liures de bon sucre fin en poudre: faites le tout cuire, iusques à ce que le Syrop soit fait. Alors vous ietterez doucement dans ledit Syrop trois liures

debelles

de belles & bonnes Agriotes meures, les queues ostees seulement, & non le noyau, faisant cuire iusques à ce que le Syrop soit cuit, puis seront accommodees & serrees comme les autres.

Les Cerises & Agriotes en tout temps & en toutes maladies se donnent, tant à cause de leur goust agreable à la bouche, qu'à cause de leur salubrité, & vertu medecinale: elles temperent les grandes chaleurs de l'estomach, fortifient le foye, & sont bonnes aux fievres bilieuses.

Maniere de confire verius.
Chap. XVII.

PRenez deux liures de bon sucre, que mettrez dans la bassine auec douze onces d'eau, que ferez cuire en syrop parfaict: ce qui estant, on iettera dedans deux liures de grains de verjus nouueau, & les ferez cuire, l'escumant en cuisant auec la cuilliere d'argent, en ostant quant & quant les pepins qui paroistront: le Syrop estant paruenu en sa consistance, sera tiré du feu, & accommodé comme les autres.

Autre maniere.

CHAP. XVIII.

ON coupe auec vn cousteau par moitié les grains de verius nouueaux trayez, & on en oste les pepins, puis on cuit le sucre auec peu d'eau en Syrop parfait, & aussi tost on l'y iette auec ledit verius, que l'on fait cuire ensemble, comme dit est.

Autre maniere.

CHAP. XIX.

PRenez deux liures de grains entiers de verius nouueau, les queues ostees, que mettrez dans la bassine auec vne chopine où vne liure d'eau sur feu clair, & les faites vn peu bouillir pour les amollir, ce qu'estant, tirez les hors du feu, & auec la cuillier d'argent, ou de bois, tirez tout ledit verius, (y laissant toutesfois la decoction dans la bassine) & leur osterez curieusement tous les pepins, cependant mettez deux liures de sucre fin dans ladite decoction, estant fondu vous y ietterez auec lesdites poulpes que ferez cuire ensemble, iusques à ce que le Syrop soit fait. Vous le ferez excellent pour les febricitans, pour en vser promptement, si vous ne mettez

que la moitié dudit sucre, sçauoir est, pour deux liures de verius vne liure de sucre seulement : car il sera plus aigret & plus agreable.

Le verius est bon contre toutes maladies chaudes, car il rafraischit fort, & tempere les inflammations, resiste & abat la malignité des humeurs corrompues, estanche la soif, fortifie de cœur, l'estomach & le foye.

Pour confire des Grozeilles rouges.

CHAP. XX.

PRenez deux liures de sucre concassé, & vne chopine d'eau, que ferez bouillir ensemble, le bien escumant en cuisant, iusques à ce que le Syrop soit fait parfaitement; puis iettez dedans, deux liures de grozeilles rouges esgrenees, la rafle iettee & faites cuire ensemble, iusques à la perfection du Syrop.

Autre Maniere.

CHAP. XXI.

PRenez le ius de deux liures pesant de grains de grozilles rouges, & auec vne liure & demie de bon sucre, faites le Syrop cuit en perfection, puis iettez dedans vne liure & demie d'autres grains de grozeilles rouges espeluchees, & les faites

cuire iusques à ce que le syrop soit reduit en sa consistance.

Ces fruicts sont douez de plusieurs vertus, tant pour les sains que pour les malades, ils rafraischissent, excitent l'appetit, restraignent le flux de ventre immoderé, sont cordiaux, & propres contre les fievres pourprees & pestilentes.

Maniere de confire les Meures.

CHAPITRE XXII.

PRenez chopine de suc de meures, tiré de meures, vn peu plus meures que celles que voulez confire, & deux liures de bon sucre, faites le syrop, dans lequel on iettera deux liures de meures, non meures du tout, c'est à dire, verdelettes, que ferez cuire à grand feu, iusques à ce que le syrop soit parfaictement cuit.

Entr autres vertus des meures, elles sont extremement propres pour les maladies du gosier & de la bouche.

Manieres de confire Abricots

CHAP. XXIII.

PRenez deux liures de bon succre, que ferez cuire à demy syrop ou dauantage, cependant que cela se faict, on mettra dans vn garde manger ou grand plat d'estain, deux liures d Abricots, non du

toutmeurs, c'est à dire, verdelets, pelez & partis par moitié, le noyau ietté, & versez par dessus ledit syrop tout chaud, les y laissant tremper l'espace de vingt quatre heures en vn lieu temperé, au bout duquel temps vous mettrez le tout dans la bassine, & le ferez cuire à gros bouillons, iusques à ce que le syrop soit reduit en sa perfection.

Notez quand l'annee a esté bien seiche, vous confirez ainsi les abricots, mais si elle a esté pluuieuse, vous les confirez de la façon qui ensuit.

Prenez bon sucre battu & pilé bien menu dans le mortier de marbre, auec le pilon de bois, puis prenez vn garde-manger, ou grand plat d'estain, & premierement y ferez vn lict dudit sucre, puis dessus vn lict d'Abricots, pelez, couppez par moitié, & le noyau ietté, puis vn autre lict de sucre, puis dessus vn autre lict d'Abricots, iusques à ce que vous ayez arrangé & disposé ainsi tout le sucre, & la quantité d'Abricots que voudrez confire Couurez ledit garde-manger, & le mettez en quelque lieu temperé l'espace de vingt-quatre heures ou dauantage, au bout duquel temps le sucre qui sera fondu par l'hu-

midité coulante desdits Abricots, sera mis cuire dans la bassine pour faire le Syrop, estant faict, on y arrangera les Abricots que l'on fera cuire à gros bouillons, & quand on verra quelques Abricots cuits, on les prendra & exprimera doucement entre deux cuilliers d'argent, pour en faire sortir le Syrop, & on les arrangera dans des pots, les couurant par apres de Syrop, & faisant comme il a esté enseigné.

Maniere de confire Pesches.

Chap. XXIV.

PRenez deux liures de pesches quasi meures, & non du tout, que ferez cuire dans trois chopines d'eau, iusques à ce qu'elles soient tendres & amollies, puis les tirerez iettant l'eau, & les laissez esgouter sur vn clayon ou tamis, ou sur vne assiette renuersee sur vn plat : estant refroidies & esgoutees, ferez cuire autant de bon sucre, sçauoir est deux liures, auec trois demy-septiers d'eau, & le Syrop à demy fait, y ietterés lesdites Pesches que ferez cuire, iusques à ce que le Syrop soit en sa consistance.

Pour confire Pauies.

Chap. XXV.

PRenez deux liures de Pauies verdelettes, pelees, les noyaux oſtez : aucuns ne les pelent ny oſtent les noyaux, ains les confiſſent entiers, qu'on fait bouillir auec plus grande quantité d'eau, comme vous diriez deux pintes, & deux liures de bon ſucre, iuſques à ce que le Syrop ſoit cuit en perfection.

Les Peſches & Abricots ſont fort agreables à l'eſtomach, fortifient, arreſtent le déuoyement immoderé par haut & par bas.

Maniere de confire Prunes.

Chap. XXVI

PRenez deux liures de bon ſucre, & trois demy-ſeptiers d'eau, que ferez cuire à demy-Syrop ou dauantage, dans lequel vous ferez cuire deux liures de Prunes verdelettes, pelees, iuſques à ce qu'elles ſoient bien confites, puis tirez-les du feu, & les laiſſez tremper dans leur Syrop l'eſpace de trois ou quatre heures, puis tirez-les, & les arrangez dans des pots, apres remettez ledit Syrop ſur le feu pour le remettre en ſa cuiſſon, duquel apres couurirez voſtre confiture, & ac-

commoderez, comme a esté dit.

Parmy la grande diuersité de Prunes qu'il y a en la nature, on n'a accoustumé que d'en choisir des meilleures pour confire, telles que sont les Prunes de damas violet, de perdrigon, l'isle verd, imperiales, &c.

Toutes Prunes par leur humidité naturelle laschent le ventre doucement, & esteignent l'ardeur de la bile. & outre leur saueur agreable, fortifient aussi & recreent l'estomach.

Pour confire Poires.

CHAP. XXVII.

PRenez deux liures de sucre, que ferez fondre & bouillir vn bouillon, dans vne pinte d'eau, & l'escumerez, puis y ietterez dedans deux liures de poires, pelees, & les pepins ostez & couppees par moitié, qui auront auparauant esté preparees comme les pesches, que ferez cuire, iusques à ce que le syrop soit en sa perfection.

Pour confire Poires d'Autonne & d'Hyuer.

CHAP. XXVIII

DEs Poires d'Atonne & d'Hyuer, comme de bon chrestien, d'angobert, & semblables, se faict vne confitu-

re agreable à peu d'appareil, mais non de plus longue duree que de quinze iours ou trois sepmaines en cette façon.

L'on pele lesdites poires que l'on nettoye de leurs pepins, puis couppees par moitié ou quartiers selon la grosseur du fruict, sont mises dans vn pot de terre vernissé, comme ceux à cuire la chair, sans aucune humidité. Et apres auoir couuert ledit pot auec de la paste du pain de mesnage si bien bluté, que le fruict ne respire nullement, ledit pot ainsi preparé est mis dans le four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain. Le fruict se cuit là dedans, rendant vn syrop naturel fort bon, qu'on augmente, & en quantité & en delicatesse auec du sucre & de la canelle; remettant le fruict dans le four, (en refermant de pot) pour vn couple d'heures, le pain en estant tiré, afin de s'y tenir chaudement, pour faire fondre le sucre, penetrant dans le fruict auec la canelle dont la composition se rend agreable.

Les poires sont agreables à l'estomach, le fortifient, aident à la digestion, estans prises à la fin du repas & abbatent les vapeurs d'icelle qui montent au cerueau,

Maniere de faire confire les Noix vertes.

CHAP. XXIX.

PRenez telle quantité de Noix vertes que vous voudrez, lesquelles vous pelerez & percerez de long & de trauers auec vn poinçon de bois, en mesme temps les iettant dedans l'eau, & les y laissant tremper l'espace de neuf iours, rechangeant chaque iour d'eau nouuelle trois ou quatre fois, & ce pour diminuer & oster leur amertume, puis vous les ferez cuire dans d'autre eau, iusques à tant qu'elles soient tendres, apres vous les essuyerez auec vn linge blanc, & les larderez de cloud & de canelle incisee en long, mis és trous auparauant faits auec le poinçon (il y en a qui ne mettent seulement que de la canelle.) Cela faict on prend autant pesant de sucre que de noix, que l'on fera cuire en eau, en consistance de syrop commun, dans lequel on mettra cuire lesdites noix, ainsi lardees, pour les y cuire iusques à ce que le Syrop soit faict en perfection.

Autre maniere pour confire lesdites Noix vertes en deux iours.

CHAP. XXX.

LEs Noix vertes pelees auec le cousteau, & percees le long & de trauers en deux ou trois endroits, auec le poinçon de bois ou esguille d'argent, seront iettees, à mesure qu'on les preparera, dans l'eau, (comme a esté dit des precedentes,) & en icelle les laisserez tremper seulement deux iours entiers, les rechangeant d'eau chaque iour cinq ou six fois, au bout desdits deux iours, on les fera bouillir en eau claire deux ou trois bouillons: puis iettez ladite eau, & les faites encores bouillir autant de bouillons dans d'autre eau nouuelle, faisant cela cinq ou six fois, qui est pour leur oster le reste de leur amertume, & les attendrir apres la derniere ebullition, les mettrez égouter sur vn tamis: estans égoutees, les larderez de clouds & de canelle, les fourant dans les trous ià faits. Cela faict prenez autant pesant de bon sucre, que de noix, que ferez fondre dans la bassine auec peu d'eau, y adioustant lesdites noix & les faisant cuire, iusques à ce que le Syrop soit cuit en perfection.

Maniere de confire les noix vertes, & qu'elles soient tousiours blanches, & ce en vn tout

CHAP. XXXI.

PRenez lesdites noix vertes, que pelerez auec le coulteau iusques au blanc, que percerez auec le poinçon de bois: puis les lauerez en plusieurs eaux, & ce beaucoup de fois: apres faites les bouillir cinq ou six fois, à chaque fois deux ou trois bouillons dans l'eau, la rechangeant, puis les lardez auec cloud & canelle, & les faites cuire auec quantité de bon sucre, à perfection de Syrop.

Les noix confites sont singulierement bonnes contre la foiblesse de l'estomach: & outre ce elles dissipent les ventositez, & aident à la digestion.

Maniere de faire les coings en quartiers.

CHAP. XXXII.

PRenez grosses cognasses meures, que diuiserez en quatre ou six parties, selon leur grosseur, lesquelles pelerez & nettoyerez de leur semence, membrane ou pellicule interne, & de tout ce qui apparoistra graueleux, & en prendrez la quantité de deux liures, que vous mettrez dans la bassine bouillir, dans suffisante quantité d'eau bouillante, pour les amol-

lir, puis tirez les & les mettez esgoutter & refroidir sur vn tamis, gardant la decoction à part, apres mettrez deux liures de bon sucre concassé auec ladite decoction dans ladite bassine bouillir deux ou trois bouillons, puis iettez dedans vos coins esgouttez, & à petit feu, & petit bouillon, & les faites cuire, en les retournant d'vn costé & d'autre, afin qu'ils prennent vne couleur vermeille, de tous costez. Le Syrop estant cuit en perfection les accommoderez comme les autres confitures; aucuns pour l'estomach debile, y adioustent pour cuire auec le sucre mesme, dans vn nouet, de girofle & de la canelle à discretion.

Maniere de faire Cotignac.

CHAP. XXXIII.

PRenez & choisissez des coins qui sont vn peu verdelets, que pelerez, & ferez bouillir dans la bassine auec quantité d'eau, iusques à ce qu'ils viẽnent à creuer, puis passez les par le tamis ou toille biẽ serree & bien nette, qu'il n'y demeure que le plus grossier que l'on iettera. Et auec 88. liures de ladite poulpe, ou mouelle, ainsi passee, meslerez 4. liures de bõ sucre en poudre; il y en a qui mettent trois quarterons, voire vne liure, pour chaque liure de poul-

pe, mettant le tout dans la bassine, & les faites cuire auec vn petit feu de charbon, les mouuant tres bien auec la spatule de bois large, de peur de la brusleure; tant que le tout soit bien cuit, ce que connoistrez quand ledit cotignac ne tiendra au vaisseau, ný la spatule, qui est le signe de sa parfaite cuisson: si vous y voulez adiouster des espices, comme canelle, cloud de girofle, noix muscade, macis, les y faudra ietter & mesler sur la fin de la cuisson auec ladite spatule; puis estant refroidy, sera mis dans des boetes de sapin, ou autres vaisseaux propres.

Autre maniere de faire Cotignac.

CHAP. XXXIV.

LEs coins bien choisis seront cuits entiers au four sans peler, estans mis dedans vn vase de terre bas, à large ouuerture, demeurant au four autant qu'vne fournee de pain: ainsi bien cuits on les peleta, pestrira, & passera au trauers d'vn tamis, ou d'vne toile neufue bien nette, puis on les acheuera de preparer auec le sucre en poudre, mettant sur quatre liures & demie de poulpe passee, trois liures de sucre en poudre, sera cuit comme dit est, aussi tost tiré du feu, & mis dans des vases de terre

ou de verre, ou boetes de sapin, pour en vser au besoin.

Et à ce qu'aucune restante humidité naturelle du fruict (comme il peut arriuer) n'amoindrisse & ne rauall e beaucoup la bonté ou beauté du cotignac, lesdits vases & boetes seront exposees à l'air durant trois ou quatre iours, non pas toutesfois au Soleil, où se seichant, le Cotignac demeurera ferme & solide, tel qu'on le desire. *Obseruatio pour les Cotignacs*

Aucuns ne passent les coins par le tamis, ains les employent sortans directement du four, apres leur auoir osté la pelure & les grains: mais le cotignac en est vn peu grossier.

Autre maniere.

CHAP. XXXV.

Les coins pelez & entiers sans ouurir, seront mis bouillir dans de l'eau claire, iusques à ce qu'ils creuent d'euxmesmes, se reduisans en paste: & en suite les passerez par le tamis net. Finalement les acheuerez de cuire dans la poesle ou bassine auec du sucre en poudre, en pareille proportion que la premiere maniere, & semblable ordre, sur la fin de la cuisson, y ietterez dedans de la canelle

en poudre pour augmenter le goust & si les voulez parfumer, vn peu de musc meslé auec la canelle vous satisfera, dont les cotignacs se rendront agreables.

Autre maniere.

CHAP. XXXVI.

PRenez des Coins choisis, comme dit est, que couperez en quartiers sans rien oster, puis les ferez cuire dans de l'eau iusque à ce qu'ils se creuent: apres les faut passer par vne toile bien forte & nette, afin qu'il ne sorte rien que la simple liqueur, ou le plus subtil du coin qui sera fort clair, iettant le marc, & auec autant de bon sucre, on le fait cuire en Syrop parfaitement cuit, puis refroidy est mis dans les boëstes de sapin.

Il se fait aussi vne autre sorte de cotignac, qui est fort rouge & transparant, à sçauoir de la seule decoction, de l'escorce & semence de coins en eau, auec autant pesant de sucre, ou à peu prez, & fait on cuire le tout en consistance de Syrop parfaitement cuit, puis refroidy est mis dans des boestes.

Que si en cuisant on couure la bassine, le Cotignac en demeurera plus rouge, & plus recherché, à cause de cette couleur-

là.

là. De sorte que plusieurs ne pouuans pas le faire si rouge comme ils voudroient, recourent au suc de coins pour le rendre tels, & l'appellent cotignac clair, ou cotignac d'Orleans, d'autant qu'il s'en fait ordinairement de semblable en cette ville là.

Cotignac excellent pour le flux de ventre.

CHAP. XXXVII.

PRenez francs coins, c'est à dire, coins & coignasses, cormes, cornoüilles, de chacun pareille quantité, que ferez cuire chacun à part, dans suffisante quantité d'eau, puis passez-les par le tamis, aussi chacun à part, meslez les poulpes ensemble, & auec autant pesant de sucre en poudre, les ferez cuire ainsi comme a esté dict cy deuant.

Le cotignac pris à la fin du repas aide à la digestion, abaisse les vapeurs d'icelle esleuees au cerueau, fait bonne haleine, est contraire aux venins & poisons.

Il est vn singulier remede contre le flux de vẽtre, le desuoyement d'estomach, vomissement, & la perte d'appetit : mais quand on s'en veut seruir pour arrester le flux de ventre, il le faut donner auant le repas, & quand c'est pour remedier au vomissement, apres le repas. *Vertu du Cotignac.*

Maniere de faire Cotignac laxatif.

Chap XXXVII.

PRénez des coins nettoyez de leurs pepins, mettez les en quartiers, sans les peler : faites les cuire exactement en eau: passez les par vn linge net, & exprimez diligemment, puis faites les encore cuire auec sucre, & cependant adioustez vne suffisante quantité de rheubarbe mise en poudre.

Ce cotignac purge en confortant l'estomach, & le foye: au lieu de rheubarbe, on pourra mettre autre laxatif, comme Sené, Agaric trochisqué, aussi en poudre, ou autre doux medicament, auec l'aduis du Medecin.

Du Cotignac de Lyon.

Chap XXXIX.

AV lieu desdits deux medicamens purgatifs, dont le susdit cotignac est composé, celuy de Lyon est fait auec de la Scammonee qui est purgatif violent, duquel ie ne conseille à aucun d'en vser, si ce n'est auec l'expres conseil du prudent Medecin.

Encores moins doit on vser d'vn cotignac que certains charlatans font auec de l'antimoine, qui est vn malin & perni-

cieux medicament, lequel ie puis appeller à iuste raison venin, excitant de terribles symptomes, & gastant grandement les parties nobles & bien souuent precipitant ceux qui s'y fient, à l'extremité, voire à la mort: Partant ie vous exhorte de fuir ce medicament, tant ennemy de nostre vie, & chasser bien loin de vous ceux qui le baillent ou ordonnent.

Pour les pauures, qui n'ont point le moyen d'auoir du sucre, ie les aduise d'achepter chez les confiseurs, les Syrops des fruicts desquels ils veulent faire les confitures, comme celui de Cerises pour confire les Cerises, celuy de Prunes pour confire les Prunes, & ainsi des autres confitures liquides: car pour vne liure de sucre, ils auront quatre liures de Syrop.

Des gelees de Coins.

Chap. XL.

POur faire bonne & excellente gelee de coins, nettoyez les coins biẽ meurs & iaunes de leurs pepins, & les mettez par petits quartiers sans peler, d'autant que l'escorce augmente l'odeur. Cependant que les nettoyerez & trancherez par quartiers, iettez les soudain dans vn bassin plein d'eau: car si tost qu'ils sont

hachez, s'ils ne trempent dans l'eau : ils deuiennent noirs. Faites les cuire en grande quantité d'eau, iusques à ce qu'ils soient quasi reduits en consistance de bouillie: quand ils seront bien cuits, coulez les par vn linge neuf bien espais, & exprimez le plus fort que vous pourrez toute la decoction : à cette decoction exprimee adioustez le quart pesant de sucre en poudre, & la faites bouillir sur vn petit feu mediocre de charbon, tant que les verrez sur la fin beaucoup consommee, lors faites petit feu qu'elle ne se brusle aux costez, qui causeroit odeur mauuaise à la gelee. Vous cognoistrez qu'elle sera parfaitement cuite, lors que vous la trouuerez bien gluante à la cueillier, aussi tost la tirez du feu, puis la mettez dans des pots ou boetes.

Signe de la cuisson.

Autre maniere.

Chap. XLI.

Les Coins estans hachez en menues pieces sans peler, ny sans oster les grains, sont iettez dans de l'eau claire au partir du cousteau, afin qu'ils ne se noircissent sentans l'air, la pelure sert a odorer la gelee, comme l'endroit du coin le plus cuit, & les grains à aduancer le geler du fruict, en estant cette partie, ce qui plus

tost & plus facilement se gele, dans vne grande poesle, auec abondance d'eau claire, seront bouillis les coins en feu clair & si longuement qu'ils viennent comme en paste. Lors vous les coulerez à trauers vne toile neufue bien nette, violemment tant que toute la matiere en sorte, que aussi pour auoir à confire la plus propre à geler, qui est celle ne sortant de gré, ains qui se faict presser pour la difficulté qu'elle a de sortir du couloir, à cause de son naturel glutineux. Meslerez auec cette decoction du sucre en poudre, le tiers du poids d'icelle, ou peu moins, & le tout estant ensemble vous les ferez bouillir dans la bassine à petit feu de charbon & vif, afin que la gelee se puisse cuire esgalement de tous costez, laquelle deschargerés de toute l'escume qui se presentera, l'ostant curieusement, afin que la gelee reste tout à faict belle. Et à ce qu'elle s'appreste tant mieux sans crainte d'estre bruslee, vous la remuerez continuellement auec la spatule de bois: aussi de fois à autre vous regarderez l'estat de sa cuisson, pour prẽdre aduis du point de la tirer du feu. Ce sera sur vn marbre ou sur vne assiette qu'en ferez espreuue, y iettant dessus quelque goutte

de matiere, laquelle s'y gelant à mesure de son refroidissement, manifestera d'estre assez cuite, quand on l'enleuera aisément, ne tenant ny adherant aucunement à l'assiete. Ainsi faite, vostre gelee sera ferme, de couleur rouge comme rubis, claire & translucide, plaisante à la veue, & au goust, & de longue duree selon le subiet, laquelle vous logerez dans des vases de verre ou de terre vernissee, ou de fayence, pour en vser à la necessité.

Maniere de faire gelees de Cerises aigres, ou Agriotes, de Grozeilles rouges, & de Verius.

CHAP. XLII.

PAr excellence, quand on parle des gelees, s'entend de celles de coins: neantmoins de certains autres fruicts, comme Cerises, Grozeilles rouges, Verius, se font des gelees tres bonnes & precieuses pour sains & malades.

Les Cerises aigres, ou Agriottes, choisies bien meures, seront deschargees de leurs queues & noyaux, puis escachees & exprimees à trauers d'vn linge bien net, mesmes par la presse, le ius en coulera dans vn vaisseau de terre vitré, sur lequel aussi tost sera mis du sucre en poudre, sça-

uoir, sur vne liure de ius, vn quarteron de sucre, & le tout versé dans vn poeslon, cuit sur petit feu, iusques au geler, comme a esté dit cy-deuant.

En l'escumant tousiours pour la descharger de saleté, ayant feu esgal és costez du poeslon, vostre gelee se fera à volonté, & se representera excellente en beauté, bonté: de couleur rouge, diaphane, & de gousttres precieux.

Ainsi ferez des grozeilles rouges & verius, pour en faire la gelee, y mettant, comme dit est, sur chaque liure de suc vn quarteron de sucre en poudre, laquelle & la precedente (comme les plus exquises des fruicts) mettrez dans des petits vases de verre ou de terre vernissee à ce appropriez. Là se conserueront ces gelees longuement en bonté, pour auec delectation s'en seruir à sains & à malades.

Lesdites gelees ont les mesmes vertus que leurs fruicts cy-deuant confits.

Des Conserues & premierement de la conserue de roses.

Chapitre XLIII.

Les Conserues sont especes de confitures, desquelles nous parlerons briefuement.

En mon liure intitulé *l Apothiquaire Charitable, cha 31 du secōd traitté au premier volume*, i'ay descrit la maniere de la taire, & autres aussi, partant y aurez recours.

La conserue de roses liquide est fort cephalique & cordiale. & ne fortifie pas seulement le cœur & le cerueau, & l'estomach, mais aussi tempere la chaleur, & arreste les fluxions.

Conserue de Roses pasles laxatiue.

CHAP. XLIV.

ON prepare encore en ce temps vne conserue de Roses pasles, qui est de mesme consistance que la precedente, & qui reçoit la mesme quãtité de sucre. Quãt à celle qui en reçoit moins, sçauoir, autant de roses que de sucre, elle est plus purgatiue, mais elle se garde moins, & est beaucoup plus suiette à deuenir rousse que l'autre. On se sert de cette conserue en forme de bolus pour le soulagement de ceux desquels l'estomach regorge d'humeurs, & qui ne peuuent aucunement retenir le boire & autres viandes, & abhorrent de prendre medecine.

Maniere de faire les Conserues de violettes, buglose & nenuphar.

CHAP. XLV.

LEs Conserues de violettes, buglose, bourroche, de nenuphar, autrement dit blanc-d'eau, se font de la mesme sorte que la conserue de roses liquides, au lieu des ongles des roses, faut oster la partie verte ou herbue qui est aux violettes, nenuphar, buglose & bourroche.

Ces conserues rafraischissent & humectent, temperent l'ardeur excessiue des parties nobles, & font grandement cordiales.

Amy Lecteur, Ie n'ay cerché ny le fard ny l'artifice en la confection de ces confitures liquides au sucre, estant mon principal dessein qu'elles soient profitables aux malades: le tout soit à l'honneur du Tout-puissant, & à l'vtilité publique.

FIN.

TRAICTE'
DE LA
CONSERVATION
DE SANTE'

Par vn bon regime, & legitime vſage des choſes requiſes pour bien & ſainement viure.

Nouuelle Edition, reueuë & augmentee.

TABLE DES
CHAPITRES
DE CE LIVRET.

PREFACE
au Lecteur.

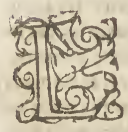

E toutes les parties de la Medecine, celle qui traicte de la Conseruation de la Santé, semble estre la plus belle, la plus recommandable, la plus necessaire, aussi bien qu'elle est la plus difficile pour la grande quantité des choses qui sont traitees à icelle. Et tout ainsi qu'il est beaucoup plus facile & plus agreable de se conseruer en vn estat de santé louable par vn vsage moderé d'vn air bien sain, de bons alimens, qui croissent icy auec nous, & qui dependent de nostre arbitre, que d'vser d'vn tas de remedes estrãgers qui nous eschauffent, qui nous purgent auec vehemence, & qui coustent beaucoup: outre que souuent ils nous desplaisent fort & nous degoustẽt, desquels neantmoins nous sommes contrains d'vser en la guerison de nos maladies: Ainsi est plus belle par dessus les autres parties de la Medecine, celle qui nous enseigne le vray vsage, & qui par vn doux & aisé regime nous entretient en vne bonne dispos-

tion, & en vn embon point agreable. Mais d'autant que vouloir descrire tout ce qui appartient à ce suiet fort amplement, seroit entreprendre vn grand volume, ie me contenteray d'en tracer icy seulement vn petit abregé, lequel seruira à vn chacun, qui ayant soin de conseruer sa santé par bon regime, trouuera en ce liuret vne grande partie de ce qu'il pourra desirer sur cette matiere, au moins y trouuera on les regles generales & principales maximes, par lesquelles il pourra paruenir à son but. Que si quelqu'vn desire des remedes pour se purger, ou auoir quelque autre soulagement en ses maladies, ie le prie d'auoir recours à son Medecin ordinaire, & non pas à vn Barbier ou Apothiquaire, cela n'estant de leur gibier. Reçoy donc amy Lecteur, ce petit Traicté qui te pourra seruir diuersement, soit en cas de necessité pour viure sainement & longuement: soit pour te desennuyer en lisant, par le moyen de plusieurs choses curieuses que tu y rencontreras, & en sçaches gré à celuy qui ne l'a fait que pour ton profit. Adieu, amy Lecteur.



DE L'AIR.

CHAP. I.



A partie de la Medecine (que ie veux icy deduire briefuement en faueur de la France ma chere patrie) qui s'appelle en nostre commun langage, *Gouuernement de santé*, est composee de six pieces, qui sont dites *non naturelles*, à la difference des choses naturelles, qui sōt sept en nombre, sçauoir, les elemens, les temperamens, les parties, les Humeurs, les esprits, les facultez, & les fonctions : & afin d'estre distinguees des choses contre nature, qui sont la maladie, sa cause & ses symptomes. On appelle les choses non naturelles qui ne sont ny causes, ny principales de nostre estre

comme sont les sept choses naturelles cy dessus nommees, ny qui ne renuersent pas nostre temperament naturel, comme sont les trois choses contre nature; mais qui sont moyennes entre l'vne & l'autre, estans d'vn vsage meslé & indifferent: bonnes à ceux qui en vsent bien, & mauuaises, ou dangereuses à ceux qui en vsent mal: Si bien qu'on peut proprement les definir: *Celles qui nous conseruent en nostre temperament & constitution naturelle, par vn legitime vsage d'icelles.* Lesdites choses non naturelles sont six, à sçauoir l'air qui nous enuironne, le boire & le manger, le sommeil & la veille, le mouuement & le repos, les vuidanges & suppressions des excremens & les perturbations de l'esprit ou passions de l'ame. L'air & l'eau, entant que parties de nostre corps, appartiennent à la Physiologie, & sont mises au rang des choses naturelles: mais autant qu'elles sont hors de nous, & que nous inspirons l'air pour temperer nostre chaleur, & refaire de nouueaux esprits, que nous beuuons aussi l'eau afin de nous humecter, & qu'elle sert de vehicule à la nourriture

que nous prenons tous les iours, elles doiuent estre dites non naturelles : tout ainsi que les deux mesmes choses peuuent estre dites contre nature, si on vse d'vn air intemperé, ou d'vne eau corrompue, entant qu'ils nous offensent, deuenans cause d'vne maladie, de laquelle façon ils appartiennent alors à la Pathologie.

Or ayãt icy à les descrire toutes, ie commenceray par l'Air, lequel nous attirons perpetuellement par l'inspiration & trãspiration, estant tellement necessaire à la vie, que nous ne nous en pouuons passer pas vn seul moment, veu que perpetuellement il repare la continuelle dissipation que nous faisons de nos esprits, & qu'il tempere & modere les bouillantes ardeurs de nostre cœur. L'air donc se peut considerer & cõme aliment, & comme matiere de remede. Si nous l'entendõs en la premiere façon, il doit estre pur & sentant bon, nõ pourry & infect, comme enseigne Galien, *au 12. de sa Methode, cha.* 5 car estant ainsi choisi, il deuient matiere propre & disposee à la generation des esprits, en quelle façõ il est seulement pris comme vne matiere d'aliment, combien que fort improprement il soit dit aliment : veu que les esprits, à proprement

prement parler, ne se nourrissent point, mais se refont seulement & se reparent.

L'air donc nous estant si necessaire pour deux principales raisons, sçauoir pour le rafraichissement de nos esprits eschauffez, & pour l'expulsion d'vn excrement fuligineux, contraire & ennemy de nostre chaleur naturelle; est consideré tant en sa substance, qu'en sa qualité. En sa substance pour estre bon & bien sain, il doit auoir les quatre proprietez suiuantes: sçauoir estre bien clair, bien net, sans aucune infection, & sans aucune puanteur. *L'air serein pur, clair & bien temperé*, esclaircit nos esprits, attenuë nostre sang, resiouit le cœur, & s'espand aisément par tout le corps: il n'y á donc rien qui rẽde l'homme plus gaillard & plus vigoureux que de viure en vn air clair & luisant, qui soit souuent espuré du souffle de quelque bon vent: Au contraire vn air espais & obscurcy, trouble nos humeurs, lequel estant ainsi porté au cœur, n'y engendre que des esprits grossiers, qui apesantissent nostre corps & opprimans la chaleur naturelle empeschent la coction des alimens, & l'expulsion des excremens.

La seconde proprieté de l'air, est qu'il

soit bien net, c'est à dire pur, & sans estre gasté d'aucune vapeur : car celuy qui est impur, selon la qualité & nature de ce auec quoy il est meslé, ne peut que changer & renuerser la bonne temperature du cœur & des autres parties nobles.

La troisiesme, *qu'il ne soit infecté ou corrompu*, ou de quantité de corps morts, sans estre enterrez, ce qui arriue souuent apres de grandes batailles : ou de quelque estang, marais, ou autre eau croupissante, d'où s'esleuent quelquesfois des vapeurs si pernicieuses, que les animaux qui en approchent, en meurent incontinent estouffez : ou de quelque profonde cauerne, qui ne iette qu'vn air pestilent & corrompu, comme il se void en quelques endroits de l'Italie: d'où vient que ce beau pays, qui semble estre le Paradis terrestre du monde, est si subiect à la peste.

La quatriesme condition requise à la substance d'vn air bien sain, est *n'estre dans aucune puanteur*, comme loing des esgouts & cloaques, à quoy on peut rapporter la boue, les fumiers, les cuisines, les lieux ou on porte les corps & les os des morts, les rotoirs, où on met tremper le lin & la

chanure: bref, qui ne soit chargé ny gasté de la pourriture d'aucuns animaux, herbes, legumes, arbres veneneux, ou autres.

Reste la qualité de l'air, qui vient ou du mouuement du Soleil & de la Lune, ou de la situation & temperament de la region. Le Soleil par son mouuement fait, outre le iour & la nuict, les quatre saisons de l'annee, desquelles les temperatures sont fort diuerses: Car au printemps, principalement entre les deux extremitez, l'air est en ses qualitez chaud & humide: en esté, chaud & sec: en automne, froid & sec, & en hyuer, froid & humide. Il est de mesme des parties du iour, que des saisons de l'annee: car le matin pour estre chaud & humide, respond au printemps, qui, comme il est fort agreable à tous ceux qui sont en santé, est pareillement fort fauorable à tous les malades, & principalement à ceux qui ont la fiévre: Le midy respond à l'esté: le soir à l'automne, & la nuict à l'hyuer. La Lune mesme change l'air selon ses quatre quartiers; le premier desquels depuis la nouuelle Lune iusques au septiesme iour ressemble au printemps: le second ius-

ques à la pleine Lune à l'esté : le troisiesme qui est son decours à l'automne : le quatriesme à l'hyuer.

Quant à la qualité de l'air prise de la situation & temperament de la region, elle se change en quelque façon selon les quatre saisons de l'annee. Car telle region est temperee, l'autre chaude, & bouillante, l'autre froide, l'autre humide, l'autre seiche, selon qu'elles sont exposees à diuers vents, qui peuuent beaucoup à changer sa temperature, desquels neantmoins de peur d'estre trop long, ie ne diray rien icy.

Mais si on considere le mesme air, comme vne matiere de remede, alors on le choisira tantost chaud, tantost froid, tantost sec, tantost humide, selon la diuersité des maladies presentes : & si on ne peut le recouurer tel, en son propre temperament il faut le rendre tel par artifice & alteration, comme veut Galien, *au* 10 *de la Methode, chap.* 8. L'air sera chaud en son propre temperament, si le lict du malade est situé vers le Midy, en vne chambre esleuee de la maison : & sera rendu tel par artifice, si on y allume du feu de bois odorant, comme de laurier, geniéure, cypres,

rosmarin, pin, sapin, terebinte, resinier, & si on y faict des parfums de choses aromatiques, & de bõne odeur, par le moyen desquelles l'air n'est pas seulement eschauffé, mais aussi purifié & nettoyé. Il sera naturellemẽt refroidy, si on situë son lict vers le Septentrion, en vn endroit moins esleué, & si peu de monde hante dedans sa chambre : & artificiellement si on la ionche d'herbes rafraichissantes, telles que sont le nenuphar, le plantain, la laictuë, le pourpier, la vinette, la morelle : & qui vaut mieux que tout, si on y iette souuent de l'eau fraische, auec vn peu de vinaigre rosat. Quant à l'air sec, il le faut chercher vers les lieux maritimes, & aux montagnes : & l'humide aux vallees & lieux marescageux. Au reste, il faut remarquer que le changement d'air est de grande consequence en de certaines maladies, mais principalement en celles de la Teste & de la Poitrine, & sur tout en celle du Poulmon, ce que l'experience nous monstre tous les iours estre veritable sur ceux qui changent d'air & de demeure pour quelque indisposition de cette partie; & comme Galien l'enseigne fort amplement, *libr.* 5.

Meth.med. où il dit, qu'il auoit coustume d'enuoyer les phthisics, & ceux qui estoiēt suiets à l'vlcere de poulmon, de Rome au mont Tabian, lieu fort temperé pres de Naples, où lesdits malades se trouuoiēt fort soulagez en y prenant du laict de chevre ou d'anesse, tant à raison de l'air qui y estoit fort sec, qu'à cause de plusieurs herbes fort dessechantes qui y croissoient, & qui rendoient le laict meilleur & plus propre à la guarison de telles maladies: ce que Galien peut auoir pris du grand Hyppocrate, *libro. 6.epid.*5. où il dit en general, qu'à toutes maladies longues il faict bon changer d'air & de demeure.

DV MANGER.

CHAP. II.

IL est necessaire à l'homme de manger pour reparer la substance solide de son corps, auquel se faict vne perpetuelle dissipation : à cause dequoy il doit choisir l'aliment qui luy est le plus propre parmy vne si grande quātité qu'il y en a en la na-

ture. Et tout ainsi que par cy-deuant nous auons dit, qu'il y a deux sortes d'air, aussi y a-il deux sortes d'alimens : sçauoir celuy qui nourrit seulement, & l'autre qui est medecinal, c'est à dire, qui en partie nourrit, & en partie change & altere par quelque qualité dominante, les esprits ou les humeurs de nostre corps. Nous ne parlerons point icy du medecinal, mais seulement du pur & simple aliment, lequel n'est pour autre chose que d'entretenir nostre embon point, & conseruer nos forces en leur estre pour vne plus grande facilité & integrité de nos actions, lequel est tiré de deux principes, sçauoir, des animaux, ou des vegetaux, c'est à dire, des plantes.

Touchant l'aliment qui est tiré des plantes, on en peut dire en general, qu'il nourrit beaucoup moins que celuy qui est tiré des animaux, & qu'il contient plus d'excrement que de nourriture, pourueu que l'on en excepte le bled, l'orge, les autres especes desquelles se faict le pain, lequel, selon Galien nourrit amplement & copieusement. Ce que toutesfois il faut entendre seulement de celuy qui se faict de bon bled, & bien plein; car en celuy

qui est fait autrement, il y a plus d'excrement, à cause du son qui y abonde, que de bonne nourriture. Secondement, il faut qu'il soit bien pur, qu'il n'aye gueres de son, bien leué, bien pestry, & cuit d'vne chaleur moderee. Et c'est de tel pain duquel parle Galien, & Alexandre d'Aphrodisee *en ses problemes*, quand il dit, que le pain sur toutes viandes nourrit beaucoup ; & qu'à cause de ce Homere commande qu'à ceux qui ont bien faim, on leur presente principalement du pain, comme estant de grande nourriture. Aristote mesme l'a ainsi entendu *au probleme* 13 *sect.* 21. quand il dit, que iamais les hommes ne se dégoustent du pain, à cause que le bled a esté donné à l'homme pour vne viande particuliere, qui nourrissoit beaucoup. Or tout ainsi qu'il y a vne grande diuersité de grains, desquels on fait du pain, aussi y a-il diuerses sortes de pains, & à raison de leur matiere, & de leur preparation. Celuy qui est fait de fourment tout pur, est le plus excellent : tous les autres luy sont inferieurs, n'estans pas si bons, & nourrissans beaucoup moins, tels que sont celuy qui se fait de son, de farine entiere, de segle, de

meteil, d'orge, d'auoine, & autres. Des pains qui se mangent à Paris, celuy qu'on nomme de Chapitre est le meilleur, puis le pain à la mode : le pain mollet : le pain de Gonesse : le pain bourgeois : le pire de tous est celuy à la Reyne, pour diuerses raisons. Le pain sans leuain n'est pas sain, parce qu'il cause des obstructions, & est difficile à digerer. Le pain salé vaut beaucoup mieux que celuy qui ne l'est pas, comme estant plus sauoureux & plus agreable, c'est pourquoy on faict mal à Paris de ne le point saler, veu que de là naissent beaucoup de maladies, desquelles le peuple est affligé : & peut estre que de là mesme se peut rendre la raison pourquoy les Parisiens plustost que d'autres peuples sont si suiets à la pierre, tant des reins que de la vessie, de ce que leur pain n'est point salé, comme on peut aussi demonstrer par l'authorité de Galien.

Le pain nouueau cuit & encore chaud est vn dangereux manger, tant pour ce qu'il est difficile à digerer, que pource qu'il faict enfler l'estomach, outre les obstructions qu'il engendre au foye & aux autres parties. Le pain vieil cuit pareillement n'est pas bon, s'il passe quatre ou cinq iours,

veu qu'il est de dure digestion, trop sec, & sans aucune saueur : d'où s'est faict le Prouerbe des bons compagnons, *Oeuf d'vne heure, pain d'vn iour, vin d'vn an, &c.* La mie du pain est de meilleure nourriture que la crouste, qui est trop seiche, parquoy font bien ceux qui chapellent leur pain: combien neantmoins que la crouste ne soit ny si mauuaise, ny si dangereuse que certaines gens crient.

Au traicté du pain on pourroit raporter la patisserie, laquelle en general n'est guere bonne, si on en excepte les biscuits: veu que iamais, de quelque sorte que ce soit, il ne se faict pasté, ny tarte, ny pouplin, rissole, dariole, tarterettes, gasteaux fueilletez, & autres, qui ne contienne en soy quelque mauuaise qualité, ennemie de l'estomach ou du foye, & qui n'eschauffe, ou n'oppile, ou n'altere les entrailles de ceux qui en vsent. Ie pourrois dire beaucoup d'autres choses du pain, mais afin de n'estre trop long, ie ne donne que ce que dessus pour regle generale d'vn bon regime.

Apres auoir parlé du pain qui se faict de diuerses sortes de grains, & qui est le meilleur aliment qui se tire des plantes,

il faut briefuement dire quelque chose des fruicts & des herbes, qui sont les deux dernieres parties de nostre diuision de ci dessus, par laquelle auons dit, que toute nourriture se tire des vegetaux, ou animaux. Des fruicts on en peut asseurer en general qu'ils humectent & rafraichissent beaucoup, nourrissent fort peu, les vns neantmoins plus que les autres.

Presque tous ont quelque qualité vicieuse, engendrent des vents, & ne sont guere bons qu'à ceux qui sont lassez d'vn grand chemin, & qui sont fort eschauffez: mais ils nuisent à ceux qui ont le cerueau ou l'estomach debile, & qui sont suiets aux obstructiōs & aux fiévres pourries: Entre les fruicts qui ne sont point de garde, & qui se corrompent aisément, il faut prendre les plus humides, & les manger à l'entree de table, comme sont les prunes, les cerises, les meures, les pesches & les raisins: mais les autres plus solides & astringens, qui ne se pourrissent pas si tost ny si aisément, doiuent estre pris à la fin du repas, tels que sont les coins, poires, amandes, chastaignes, marons, noix & auelines.

Et c'est vne maxime qui doit estre te-

nue pour asseuree, que tous les fruicts des arbres qui se peuuent cuire au feu, n engendrent gueres que mauuais suc, si on les mange cruds, & auant que de les faire cuire. Ce que Galien mesme confesse auoir esprouué sur soy, & à ses despens, estant ieune, en ce qu'il a tousiours esté suiet à maladies, tandis qu'il a mangé des fruicts cruds: & au contraire, n'a nullement esté par apres incommodé, quand il s'en est abstenu.

Ie croy que les cerises & les raisins bien meurs meritent le premier lieu d'hôneur, si on les mange en temps & saison, & peu à la fois: puis apres les prunes de Damas, les grozeilles rouges, les fraizes, les pommes bien meures, principalement de reinette, de courpendu & de caluille: les abricots, les pesches, les noix, &c.

Les melons, concombres, & citrouilles sont en quelque façon bons aux billeux, car ils rafraischissent & humectent beaucoup, mais ils n'engendrent qu'vn suc grossier, froid & de difficile digestion à cause dequoy ils sont meilleurs à ceux qui ont l'estomach & le foye billeux & rēply de chaleur, qu'aux autres de differente temperature, veu qu'a beaucoup d'autres

ils ne valent rien du tout. Platine nous aprend *en son histoire des Papes*, que Paul second fut surpris sur les deux heures de la nuit d'vne apoplexie, de laquelle il estouffa soudainement, estant seul en sa chambre, ne se plaignant d'aucun mal le iour d'auparauāt. de laquelle mort on ne trouua aucune cause apparente, sinon qu'à son dernier souper il auoit mangé deux grāds melons tous entiers. Ce qui arriua l'an 1471. Monsieur le President de Thou, *tome 2. de sa belle Histoire sous Charles IX* racōte qu'Antoine Gouean, qui a esté tres-gentil Poete, grand Philosophe & tres excellent Iurisconsulte, mourut à Thurin, l'an 1565. pour auoir trop mangé de melons, la froideur & humidité desquels estouffa sa chaleur naturelle.

Plusieurs Empereurs, & autres grands Personnages, sont morts pour mesme cause. *Munster in Chron.* raconte qu'Albert d'Austriche, Empereur d'Alemagne, se trouuant las & fatigué en son voyage de Hongrie, mangea d'vn melon pour estancher sa soif, en suite dequoy il tomba en vn flux de sang duquel il mourut le 27. d'Octobre, l'an 1436 De mesme cause moururēt deux autres Empereurs, sçauoir Fri-

deric III. & Henry VII. *Cardan* dit, qu'il faudroit tout à fait chasser & exterminer telle sorte de fruicts, pour trois raisons: 1. pource qu'ils rafraichissent trop, 2. pource qu'ils humectent trop, 3. pource qu'ils se corrompent trop aisément dedans l'estomach: & croy qu'il a raison: à cause dequoy faut remarquer en passant, qu'ils nuisent extremement à vn estomach froid & humide, & que le vin bien trempé en ce cas, est le vray antidote du mal qu'ils peuuent faire, pourueu que le foye ne soit pas bien chaud, & suiect à opilation: Car le vin pur estant pris apres des fruicts cruds, emporte quand & soy force cruditez dans les veines, & faict plusieurs obstructions, desquelles par apres s'engendrent de grandes maladies: c'est pourquoy ceux-là font mal, & pechent griefuement contre leur santé, qui apres auoir beaucoup mangé de melons, ou de concombres, pensent n'en pouuoir estre en nulle façon incommodez, s'ils boiuent à plein verre, quantité de vin pur, pour cuire & digerer (ce disent-ils) leur viande, veu qu'au contraire ce vin pur immoderement pris, emporte de leur estomach tout ce qu'il y rencontre auant

qu'y estre cuit & leur cause tost apres vne autre indigestion bien plus dangereuse & de plus grande importance. C'est pourquoy chacun doit apprendre le temperamẽt & la force de son estomach, auec ce qui luy est bon, sans en abuser, comme font ceux qui sous ombre de le fortifier, mangent de toutes sortes de viãdes pesle-mesle, pensans en estre quittes, pourueu qu'ils boiuent apres comme des Suisses, & tout leur saoul, de grands vins, desquels l'vsage immoderé leur gaste le foye, le cerueau, le poulmon & autres parties, d'où naissent l'hydropisie, l'apoplexie, la goutte, les catharres, & infinité d'autres malheureux accidens, qui les obligent de se seruir à toute heure de l'aide des Medecins, & qui n'arriuent point à ceux qui viuent sobrement.

Les poires, les coins, les nefles, cornoilles & cormes ne se doiuent manger par gens bien sains, qu'à la fin du repas & à leur dessert, en petite quantité, afin que par leur vertu astringente ils facent comprimer le ventricule, & aident à la digestion, beuuant par dessus vn verre d'eau, qui y vaut beaucoup mieux que du vin.

Des fruicts que l'on apporte ici de Prouence, i'en estime particulierement le citron, lequel ie prise plus que tous les remedes cardiaques des boutiques de ce temps, qui n'en ont le plus souuent que le nom, & ausquels on fait passer la mer, pour nous les vendre plus chers : car à vray dire, en toutes sortes de maladies malignes, & fiévres pourries, simples ou non, & en la peste mesme, nous pouuons tirer plus de secours & de soulagement de demie douzaine de bons citrons, que de tout le Bezoard de Leuant qu'on nous apporte icy, qui n'est qu'vne pierre contre faite par les Iuif de Constantinople & autres pipeurs, qui est du tout inutile à la guerison des maladies : indigne mesme d'estre mise au rãg des remedes: ni que la theriaque ou du methridat, qu'vn tas de Charlatans & Empiriques ignorans vantent icy tant cõtre les poisons, veu que ces drogues ne sont bonnes qu'à enrichir ceux qui les vendent, & à eschauffer ou brusler les entrailles des pauures malades qui s'en laissent abuser.

Ce que l'experience demonstre à vn chacun estre tres-veritable tous les iours, veu qu'il ne se trouue personne (si ce n'est quelqu'vn de ceux qui ont interest dans le debit

debit de telles drogues (qui asseure & afferme auoir iamais receu aucun soulagement de l'vsage de ces compositions que l'on nomme Theriaque ou Mithridat, en aucune maladie epidemique ou pestilente, ou autre quelconque soit: mais plustost qui ne se soit senty grandement eschaufé, auec alteration, douleur de teste, & autres fascheux symptomes, que l'excessiue chaleur, le bouillant temperament, la mauuaise preparation & composition de ces deux opiates, cause à ceux qui en prennent, veu qu'auiourd'huy non seulement à Paris, Lyon, Montpellier, ou autres lieux de la France, mais aussi en Allemagne, & en Italie, voire mesme diray ie hardiment par toute la Chrestienté, plusieurs choses empeschent que la Theriaque qui se faict maintenant, n'ait les mesmes forces que celle de laquelle Galien a tât prisé les vertus: tant pour plusieurs simples qui doiuêt entrer en la Theriaque, lesquels nous sont inconnus tout à faict, ou que nous n'auons nullement, que pour la negligence, l'ignorance & l'auarice de toutes sortes de gês qui se meslent auiourd'huy de la faire: veu qu'anciennement les Roys & Empereurs quittoient toute autre affaire pour

vaquer à la confection de la Theriaque, laquelle ils faisoiẽt eux mesmes, & qui pour estre de grand coust, se dispensoit à leurs despens, & se distribuoit au peuple malade selon la necessité, & l'aduis des Medecins du pays, comme chacun peut apprendre de ce que Galien en a escrit, & dequoy ie ne diray rien dauantage, esperant d'en parler ailleurs plus amplement. Mais c'est assez pour cette digression, d'auoir touché l'abus qu'il y a dans l'vsage de ces deux drogues: reuenons à nos Citrons, & monstrons par experience (qui est la preuue la plus populaire que nous ayons) que ce fruict est plus cordial que toute autre drogue qui croisse ou qui s'apporte en France. L'histoire des deux criminels, à qui le poison des aspics ne peut nuire pour auoir mangé des citrons, monstre suffisamment combien nous deuons estimer ce seul fruict par dessus la Theriaque, le Mithridat, le Bezoard, la corne de Licorne, & autres telles inuentions Arabesques, qui n'ont aucune vertu cardiaque en soy, ains seulement du bruit & de la vogue de la bouche de ceux, qui pour leur extreme auarice, ne cessent de les priser beaucoup, afin d'en emplir les corps de tous leurs ma-

lades, & en recompense d'en vuider & en tirer la substance de leur bourse. Voicy donc comment Athenee en raconte l'histoire autant gentille que veritable, *lib.* 3. *Deipsonoph.* Vn grand Seigneur d'Egypte ayant condamné certains mal-faicteurs pour expiation de leur crime, à estre deliurez aux aspics, qui sont serpens fort veneneux, il arriua qu'en les menant au supplice, vne femme ayant pitié d'eux, leur donna par compassion à chacun vn citron qu'ils mangerent par le chemin, d'où se fit, qu'eux estans arriuez au lieu du supplice, & enfermez dans le parc des aspics, (comme c'estoit la coustume des Egyptiens,) combien qu'ils fussent viuement attaquez, picquez & mordus de ces bestes veneneuses, ils n'en furent neantmoins en aucune façon blessez ny l'vn ny l'autre. Dequoy le Gouuerneur du pays estant fort estonné, s'enquit des Archers, sçauoir si ces patiens n'auoient point pris quelque contre poison ou antidote, auant qu'estre menez au lieu du supplice, lesquels luy respondirent que ces miserables auoient seulement mangé chacun vn citron qui leur auoit esté donné par vne femme en chemin, sans penser à aucun

mal, mais seulement par compassion. Dequoy le Gouuerneur aduerty, fit ramener les patiens du lieu du suplice en la prison, iusques au lendemain qu'il les liura derechef aux serpens, ayant auparauant donné du citron à manger à l'vn deux, & non à l'autre. Quoy faict, arriua que celuy qui n'auoit point mangé de citron, incontinent qu'il fut mordu & picqué du serpent, deuint tout terny & liuide, puis mesme mourut sur le champ: & au contraire, l'autre, qui auoit mangé du citron, eschappa, sans aucune incommodité, & sans auoir aucun mal En voicy encore vne fort remarquable. Theopompus *au liure 38. de son histoire*, dit que Clearchus Heracleotas, Roy du Pont, auoit fait mourir par poison plusieurs personnes & en eust faict bien mourir dauantage; (dit l'Histoire;) si le peuple ne se fust heureusement seruy du citron pour contre poison, duquel il sçauoit fort bien la grande vertu, & les proprietez tres excellentes. Voila deux histoires fort veritables, racontees par de bons & graues Autheurs, qui monstrent euidemment comment les citrons sont les meilleurs cardiaques que nous ayons, & qu'ils doiuent estre preferez à vn tas

d'autres remedes, que l'effronterie, & importune superstition des Arabes nous veut faire accroire pour tels, qui n'en approchent d'aucun degré, auec leurs qualitez occultes & specifiques, qui ne sont qu'amusettes d'esprits faineans, & fixions chimeriques, qu'ils ont introduict en la Medecine, au grand detriment du public, à la perte des malades ; & des honneur d'vn art si diuin.

Au reste, le citron est de diuerse temperature, selon les diuerses parties desquelles il est composé. Son escorce est chaude & acre, vn peu plus que temperé, & seche au second degré : la semence qui est dedans est seche & aride, de sorte qu'on la peut dire estre au troisiéme rang des choses desséchantes : sa chair, & substance espaisse, est froide & humide : son odeur est fort excellente en tout temps, & empesche la pourriture & la corruption en quelque lieu qu'on le mette, mesme contre les poisons & contre la peste.

Ie pourrois dire dauantage des admirables vertus de cét excellent fruict, n'estoit que i'ay desia outrepassé les bornes requises à la grandeur de ce petit liuret, par la presente digression, laquelle ie

prie le Lecteur fauorable de receuoir d'aussi bon cœur, que mon intention est pure & sincere en ce poinct. Les curieux qui en desireront sçauoir dauantage, verront Mathiole, qui en dit des merueilles, *au chapitre* 131. *du* 1. *liure de ses Commentaires sur Dioscoride* Dalechamp, *liure* 3. *de son histoire des Plantes chapitre* 5. Pline, *liure* 12. *chapitre* 3. *de son histoire naturelle.* Theophraste, *liure quatriesme chapitre* 4. *sur la fin en son histoire des Plantes.*

Les grenades, oranges, limons & poncilles suiuent de pres le citron; & approchent de sa qualité, en ce qu'ils sont fort cardiaques, & qu'ils resistent aussi fort puissamment à la pourriture & à la peste mesme, à toutes sortes de poisons, à toute debilité de partie noble, mais principalement du cœur, comme aussi aux cardialgies & douleurs d'estomach, selon qu'enseigne le grand Fernel, *au* 5. *liure de sa Methode, chapitre* 21.

Les capres & les oliues sont vn peu de dure digestion, mais louables en ce qu'elles excitent l'appetit, & fortifient l'estomach par leur acidité. Les noisettes & les amandes sont presque temperees & assez bonnes au dessert. Les pignõs & les pista-

ches eschauffent vn peu, & fortifient le foye de ceux qui l'ont debile. Les chastaignes & marons font vn sang grossier, engendrent des vents, resserrent le ventre, & ne se digerent pas aisément.

Toutes les legumes que nous auons icy en vsage, ne sont gueres à priser, les febves sont venteuses, troublent les sens, sont de suc grossier, de dure digestion, & de peu de nourriture. Les pois leur ressemblent fort, voire mesme pires, ie ne veux pas pourtant tout à faict les descrier, ie sçay bien que les Dames les aiment fort, quand ils sont verds, & que cela ne nuit pas aux Medecins de céte ville. Les poix chiches nourrissent vn peu dauantage, & deschargent les reins par leur faculté diuretique, à cause dequoy quelques vns les tiennent bons â ceux qui sont subiets à la grauelle; il vaut neantmoins mieux n'en gueres vser, (si ce n'est par le conseil particulier du Medecin, qui sçaura en prendre le temps & l'occasion) que de s'y adonner & s'y fier trop, veu que de leur vsage continuel peuuent proceder beaucoup de perilleux accidens, comme de tout autre medicament diuretic, estant pris à contre temps & hors de saison.

Les lentilles ne ſe cuiſent que malaiſément, nuiſent à l'eſtomach, à la teſte, aux nerfs & aux poulmons, engendrent vn ſuc groſſier & melancholic, reſſerrent le ventre, ne nourriſſẽt gueres. C'eſt vn abus que les femmes & les Charlatans veulent auiourd'huy faire accroire de ce legume, diſans que la decoction des lentilles eſt bonne à faire ſortir & pouſſer dehors la petite verole des enfans ce qui eſt vne pure bourde, de l'inuention des Arabes, qui en ont bien mis d'autres dans la Medecine, par l'inuention de leurs qualitez ſpecifiques, veu que nous ne trouuons aucune telle faculté en aucun autre remede, non pas meſmes dans les eaux qu'ils appellent cordiales, ni dans leur Bezoard, ny leur corne de Licorne, qui ne ſont que brides à veaux & amuſettes de ſimple peuple: bien moins encore dans les lentilles, qui au lieu d'ouurir & donner de l'air à vn corps plein de fiévre & de matiere pourrie, comme il eſt en la petite verole, opilent & reſſerrent tous les ports & conduits par leſquels ſe pourroit faire quelque exhalaiſon & diſſipation de la pourriture contenue dãs le corps.

S'il y a au monde quelque remede qui

puisse seruir à l'eruption de la verole, & à chasser du dedãs au dehors cette vilaine & pourrie humeur qui engendre vne si grande & si dangereuse maladie, sans doute que c'est la Saignee, faicte en tẽps & lieu, principalement de bonne heure, & auant que rien paroisse sur la peau; combien que le plus souuent les malades en ayent encore besoin apres l'irruption des pustules: mais cela doit estre regy & moderé par l'aduis d'vn prudent & iudicieux Medecin, qui ordonnera ce diuin remede, apres auoir cõsideré les forces, la portee & les accidens qui pressent le malade, tout autant de fois qu'il iugera estre necessaire, soit au cõmencement, ou à la fin de la maladie: & nõ pas à l'apetit d'vn tas d'Apothiquaires, de fẽmeletes, ou de Charlatans & ignorãs Empiriques, qui descrirõt ce salutaire remede pour métre en auãt leur forfanterie bezoardique, puisee de la barbarie des Arabes, appuyee sur des experiences borgnes, sans aucun effet aparent, & qui n'a iamais reussi qu'à la confusion de ceux qui la suiuent. Car à vray dire, quelle aparence y a-il que les lẽtilles seruẽt à l'expulsion de l'humeur morbifique, ie sçay bien que les Charlatãs disent que cela se faict en prouoquant la

ſueur, & qu'auec la ſueur les puſtules ſortent: mais cela eſt dit ſans raiſon, auſſi bien qu'il eſt fait ſans methode: premierement les lentilles de quelque façon qu'elles ſoiēt donnees ne peuuent prouoquer la ſueur d'elles meſmes, eſtans d'vne temperature toute contraire aux ſudorifiques, ce que l'experiēce monſtre eſtre vray autant que la raiſon meſme: ſecondement, outre qu'il eſt defendu de dōner aucuns ſudorifiques au commencement de telles maladies, auquel temps la crudité eſt dās toutes les humeurs, & qu'il ne ſe peut faire aucune euacuation qui vaille, & qui tourne au profit du malade: veu qu'au commencement du mal iamais ne ſe fait aucune bonne criſe; ces impoſteurs là deuroiēt prouuer ou par raiſon, ou par experience, que les remedes, qui pouſſent la ſueur hors du corps, puiſſent en meſme temps & de meſme effect pouſſer dehors la matiere qui faict la verole: ce qu'ils ne peuuent faire & ne feront iamais, veu que la ſueur viēt d'vn endroict, & la matiere morbifique de l'autre: veu que celle-là ſe peut auancer par force de remedes chauds, & celle-cy iamais, ny en aucune façon, l'eruption d'icelle dependant purement de la bonté de la cha-

leur naturelle qui, ſelon ſa force auance cette deſcharge, tant qu'elle peut, au profit de ſon malade.

Les lentilles ſont de mauuais ſuc, engendrent peu de ſang, encore eſt-il fort melancholic, elles ſont en leur témperature froides & ſeches, auec beaucoup d'aſtriction: d'où manifeſtement eſt renuerſee & conuaincue de fauſſeté l'opinion Arabeſque de nos charlatans. De plus, on dit que leur premier bouillon laſche le ventre, & que le ſecond tout au contraire, reſſerre: mais ny l'vn ny l'autre ne peuuent ſeruir à pouſſer dehors la verole: veu que par le premier, les humeurs du corps ſont attirez de la circonference au centre, pour eſtre vuidez par le ventre: par le ſecond, les humeurs ſont eſpaiſſis & reſſerrez encore plus auant dans le profond du corps, d'où ils n'en peuuent ſortir que plus mal-aiſément: au lieu de quoy, ils augmentent les obſtructions, & empliſſent dauantage les vaiſſeaux, qui deuroient eſtre deſemplis. Finalement, ſi les lentilles engendrent vn ſuc groſſier & melancholic, ſi elles ſont venteuſes, à raiſon dequoy elles cauſent des douleurs & tournoyemens de teſte, des con-

uulsions, & quelquefois mesme l'epilepsie, comme les bons Autheurs ont remarqué, qui osera maintenãt asseurer qu'elles puissent seruir à faire sortir la verole, qui obeyt mieux & se laisse plustost vaincre à la lancette d'vn bon Chirurgien, employee en temps & lieu, qu'à toute la forfanterie des Charlatans & leurs drogues sophistiquees, lesquelles on nous veut persuader venir de bien loin, afin de les faire estimer dauantage, & les vendre bien cher; *Arriere ces abus auec les lentilles.*

Le ris & l'orge mondé sont les meilleurs de tous les legumes, en ce qu'ils nourrissent dauantage que les autres, & font moins d'excrement: ils resserrent tous deux mediocrement, en fortifiant l'estomach, & ne sont point durs à digerer.

Resteroit à dire quelque chose des champignons, s'ils le meritoient, mais n'ayans en eux aucune bonne qualité, i'aduertiray seulement le Lecteur qu'auec grande verité, on peut dire d'eux ce que disent quelques vns des concombres, quand ils sont bien cuits, bien tournés & biẽ assaisonnés, ils ne sont bõs qu'à estre iettez par la fenestre sans en gouster: ou comme l'on dit du fromage, que les meilleurs ne valent rien

du tout: Pline les condamne assez apertement, quand il dit, *lib. 22 cap 23.* (Ie mettray les champignons au rang des choses qui ne se deuroient iamais manger,) &c. L'Imperatrice Agripine les a rendus infames, se seruant d'iceux pour empoisonner l'Empereur Claude son mary, afin de faire regner son fils Neron, il en mãgea, & plus rien apres, car il en mourut. Clement septiesme de la maison de Medicis, en estoit si friand, que tous les iours à son souper il en mãgeoit vn plein plat. Il auoit fait defense aux pays de son obeyssance que personne n'eut en cueillir que pour luy: Aussi mourut-il tost apres, & sa mort monstra cõbien vn mauuais regime sert à l'hõme à luy accourcir la vie, car il mãgeoit aussi fort immoderément des melons, à cause dequoy, son Medecin Curtius quelque habile homme qu'il fut, ne le peut garãtir de la mort, qui luy arriua l'an 1534. Ie sçay bien qu'on les distingue en veneux, & en d'autres qui ne le sont pas, mais cette diuision n'est pas assez bonne, puis que les meilleurs ne meritẽt pas d'estre mis sur table: C'est l'inuention & l'artifice des Cuisiniers qui en rendent leurs Maistres frians, par la bonté de la sauce qui fait manger le poisson. *A-*

prez cét aduis, s'en garde qui voudra.

Les trufes, que Pline dit, s'engendrer du tonnerre, & plutarque de la pluye, sont, au dire de Galien, de fort mauuais suc : & à cause de leur substance terrestre, n'engendrét qu'vn humeur grossier & melancholique, nuisant à l'estomach, causant des apoplexies & paralysies, & donnent de grandes coliques par leur indigestion : bref, c'est vne viande plus propre à engraisser les porcs, qu'à nourrir les hommes.

On trouue icy vne autre racine bulbeuse, que l'on nomme, à cause du pays d'où elle a esté premierement apportee, *Topinambous*, & qui en Latin se doit appeller *Chysanthemum tuberosum Indicũ*, de laquelle ie fais pareil iugemẽt que des trufes, veu qu'elle n'est en aucune façon meilleure, donnant des vertiges, douleurs de teste, alteration, cruditez & vents à ceux qui en vsent : à cause dequoy ie suis d'auis que l'on laisse cette viande barbare à ceux qui en sont si fols qu'ils n'aiment que ce qui est estranger, à & qui on a fait passer la mer pour leur faire trouuer meilleur, puisque nous auons en France d'autres racines plus saines & plus agreables.

Apres les fruicts suiuent les herbes qui

nourrissent fort peu, mais qui en recõpenseont des qualités alteratiues, par le moyẽ desquelles elles eschauffent ou refroidissent, humectent ou desseichent obscurémẽt, ou manifestemẽt, soit prises en potage ou en salade, ou d'autre maniere; Galien loue la laictue par dessus toutes herbes, comme ayant la vertu de nourrir, encore qu'elle rafraichisse beaucoup: Elle est, dit il, froide & humide, enuiron autant qu'est l'eau de fontaine: elle estãche la soif, arreste le flux de semence, rafraichissant fort les parties genitales, est bonne a ceux qui sont inquietez de songes amoureux & des pollutiõs nocturnes, outre qu'elle prouoque le sommeil. Apres la laictue on met au rang des herbes rafraichissantes l'ozeille, la cichoree, le pourpier, la poiree & les espinars, desquels on se sert heureusement tous les iours Les herbes chaudes sont les artichaux, les raues, les asperges, le houblon, le cresson, le persil, le fenouil, la roquette, la sauge, l'hyssope, le thym, la sariette, la pimpernelle, le cost, les aux, les oignons & poireaux, desquels on ne doit vser que fort sobrement.

Auant que finir ce discours des herbes & de traitter des viandes, ie diray vn petit

mot des choses qui nous seruēt à les assaisonner, confire & conseruer long-temps. Le miel est chaud & acre, le sucre le suit de prés, encore qu'il soit vn peu moins chaud, plus agreable, moins alterant & meilleur, à l'estomach. Le sel est chaud & sec, cōme sont aussi toutes les espiceries, principalement le zingembre, le poiure les clouds de girofle, les noix muscades & la canelle. La moutarde est fort chaude & fort seiche. L'huile d'oliue est temperee, c'est à dire, ni chaude, ni froide. Le vinaigre est de temperament meslé, entant que vinaigre, il est froid: entāt qu'il est fait de vin pourry, il a quelque degré de chaleur, que demonstre son acrimonie : il est neātmoins bien plus froid que chaud: outre plus il desseche grādement, donne apetit, fortifie l'estomach, & rēd sauoureuses les sausses & salades ou il est mis. Le verjus luy ressemble en quelque chose, mais il n'eschaufe point du tout & restraint dauātage, c'est pourquoi ceux-là fōt mal qui pour se purger auec du sené, le mettent tremper auec du verjus, à cause que ledit verius est doué d'vne faculté fort astringente, qui empesche que le Senéne face telle operatiō qu'il feroit, si on ne l'auoit fait infuser que dās de l'eau toute pure, la-

re, laquelle eſtant vne liqueur ſimple, ne participant d'aucune qualité empruntee, tire mieux que toute autre choſe, les vertus des ſimples purgatifs que l'on macere & met infuſer en icelle. Au reſte le verius eſt mis aux ſoſſes & aux potages pour leur donner gouſt, pour raſtraiſchir & eſtancher la ſoif.

La nourriture qui ſe prend des animaux eſt reduite principalement aux chairs & aux œufs qui s'en tirent. La chair eſt ou de poiſſon, ou d'oiſeaux, ou d'animaux qui vont ſur terre.

Quant aux poiſſons, les ſaxatils, qui viuent autour des rochers & parmy les pierres, ſont les plus recommandez par Galiẽ, *au liure des facultez des alimẽs, chap* 8. Ceux de mer ſont meilleurs que ceux d'eau douce: ceux des riuieres que ceux des eſtãgs & autres eaux dormãtes leſquels ſont les pires de tous. En fait de poiſſon, les maſles valẽt mieux que les femelles, & les ieunes que les vieux, pourueu qu'ils ne ſoient pas encore tous petits: ſans s'amuſer à ce que dit le prouerbe commun ieune chair & vieux poiſſon. Les plus excellens de tous ſont la truite, le brochet, la ſole, le turbot, la plie, le rouget, & la barbue, puis apres le

carrelet l'alose, la carpe, le maquereau, la perche, la raye, l'anguille. La tanche, les huistres, les moules, les tortues, escreuisses, escargots, sont de plus dure digestion, & chargent dauantage l'estomach, c'est pourquoy ils sont mis au dernier degré de bonté. Les poissons se mangent bouillis, ou frits, ou rostis, les bouillis sont les moins bons, à cause de la grande humidité, de laquelle naturellement ils abondent, (les vns neantmoins beaucoup plus que les autres,) laquelle leur est encore accreuë par cette façon de cuire. Les frits sont meilleurs, comme estans moins humides, les rostis sont les meilleurs de tous, comme estans les plus secs. Ceux qui sont cuits entre deux plats, sont fort dangereux, engendrans beaucoup de cruditez, mesme quelques-vns disent qu'ils deuiennent veneneux, estans cuits de la façon, parce qu'ils se corrompent aisément dans l'estomach, alterent puissamment, & font quantité d'ordures dans le ventricule.

Quant aux chairs des oyseaux & des animaux qui vont sur la terre, il faut pour les bien choisir y considerer plusieurs choses en general. Premierement *leur*

aage, car il les faut touſiours mãger, tandis qu'ils ſont encore ieunes, & non lors qu'ils vieilliſſent, ny quand ils ſont tous nouueaux nez: car eſtans vieux ils ne nourriſſent gueres, & pour leur grande ſecheresſe, ne ſe cuiſent & digerent que malaiſément: & quand ils ſont nouueaux nez, ils ne peuuent nourrir, au contraire, ils ne ſeruent qu'à lubrifier le ventre, n'eſtans remplis que de morue & humidité excrementeuſe. Secondement, leur nourriture; car les chairs des animaux qui ſont bien nourris, ſont touſiours les meilleures & les plus agreables. Troiſieſmement il faut conſiderer *le lieu* où ils demeurent, & leur façon de viure: Car les chairs des animaux qui viuent aux montagnes, & aux lieux qui ne ſont point mareſcageux ſe cuiſent bien aiſément, au contraire des autres; meſme les animaux domeſtiques & priuez ont vne chair molle, & humectent dauantage, au contraire les ſauuages & qui ſont nourris dans les foreſts, l'ont plus dure & deſechante. En quatrieſme lieu, il faut auoir eſgard s'ils ſont chaſtrez ou non: car la chair de ceux qui ſont chaſtrez eſt touſiours plus agreable, & plus eſloignee du mauuais

goust, que ceux qui ne le sont point, lesquels sentent le bouquin, & sont de mauuaise odeur. Or en particulier, la chair des oyseaux nourrit veritablement moins que celle des animaux à quatre pieds, encore qu'elle se digere plus facilement. Entre lesquels le premier lieu d'honneur appartient aux perdrix & oyseaux de montagnes, apres aux becasses, aux merles, puis aux pigeonneaux, faisans, & gelinottes, ausquelles il faut reduire les poulets & les chapons. La chair des paons est mise au dernier rang, & est la moins prisee.

Les chairs des animaux à quatre pieds sont fort differentes, & sont diuersement choisies selon la necessité & leurs diuers vsages. Les meilleures de goust & de nourriture sont celles de cheureau, de mouton & de veau. Celle de porc nourrit bien & beaucoup, pourueu qu'elle rencontre vn bon estomach, qui la cuise & digere bien: Galien la louë fort, & la prefere à presque toute autre viãde: celle de bœuf est vn peu plus grossier que celle de porc, & partant engendre dauantage de suc melancholic. La chair de brebis va apres celle de bœuf, comme estãt encore pire: celle de cheure suit apres, qui est la pire de toutes, & qui

sur toute autre viande, engendre vn sang corrompu & vicieux.

De plus, quant à ce qui est de la nourriture tiree des animaux, il ne faut point seulement faire choix des animaux mesmes, mais aussi de quelques-vnes de leurs parties. D'où se faict que celuy qui veut faire beaucoup de sang, doit choisir les parties charneuses desdits animaux: & celuy qui veut grossir les visqueuses. Aussi est fort diuerse la preparation desdites chairs, veu qu'elles se mangent bouillies, rosties, ou fricassees. Mais il faut premierement sçauoir, que s'il faut dessecher, le rosty est meilleur que le bouilly: s'il faut humecter, alors le bouilly est plus excellent que le rosty. Il faut aussi manger du bouilly, quand on a dessein de se refaire bien tost, & qu'on est en langueur, comme ceux qui releuent de maladie. Car des chairs bouillies, on en a le bouillon qui se prend, sans qu'on aye aucune peine, de mascher, qui se digere aysément, est bien tost espandu par le corps, & nourrit assez bien, veu que selon Galien, 3. *de aliment facult.* toute la force d'vne chair bouillie, consiste és bouillons. D'où vient aussi qu'Aristote asseure que les chairs

bouillis sont humides d'vne humidité, estrangere, non substantifique, laquelle demeure dans les bouillons.

Les choses qui se meslent parmy les viãdes, pour les assaisonner, semblẽt aussi appartenir à leur preparation : mais parce qu'elles changẽt presque toutes le temperament propre de la viande, mesme qu'elles la rendẽt en quelque façon medecinale (excepté le sel, qui peut estre meslé parmy les viandes, pour leur donner vn meilleur goust,) ie n'en parleray point ici.

Apres auoir traicté des poissons, des oyseaux & des animaux terrestres, il nous faut dire quelque chose des œufs, les meilleurs desquels sont ceux de poule, de faisans, de perdrix; ceux d'oyes sõt estimés les pires. Or tous les œufs, pour estre bons doiuẽt estre frais, desquels generalemẽt il faut sçauoir, que les mollets se digerent & cuisent le mieux: les durs, auec plus grande peine; de plus, si nous voulons lascher le ventre en mangeant des œufs, il faut les humer, desquels neãtmoins se faut garder, à cause de leur trop grande douceur, si le malade est subiet au vomissement, comme a fort bien enseigné galien, *Comment. in* 1. *de acut.* La preparation des œufs est fort diuerse, car

ils se cuisent, & auec escaille, & sans escaille. Si auec escailles, on les fait bouillir en eau, on les cuit sous la cendre, ou entre deux plats. Si sans escaille, on les poche à l'eau, on les cuit au miroir, ou on les fricasse dans la poësle. Les mollets & pochez à l'eau sont les meilleurs de tous; les broüillez au verius sont aussi fort bons: ceux qui sont cuits sous la cendre & fricassez sont les pires, car ils chargent l'estomach, font rotter, ne se cuisent que mal-aisément, corrompent la viande, font vn mauuais sang, & enuoyent à la bouche & au cerueau quantité d'exhalaisons puantes.

Il se tire aussi des animaux apres les œufs, encore autre chose, comme du laict, du beure, du fromage, du sang, du boudin, andoüilles, &c. Le laict est diuers en temperature, comme l'animal duquel il est tiré. Chaque laict est composé de trois substances, l'vne desquelles est aqueuse & liquide, de laquelle se faict le laict clair: l'autre grosse & espaisse, de laquelle se fait le fromage: la troisiesme grasse & huyleuse, de laquelle on fait le beurre: lesquelles trois substances se rencontrent particulierement diuerses, selon la diuerse espece des animaux qui

donnent le laict. Le laict de vache contiét plus de beurre que pas vn autre, d'où se fait qu'il nourrit beaucoup, & rafraischit moins. le laict de brebis contient plus de fromages, & en est moins bon: le laict d'asnesse est plus sereux que pas vn, d'ou il est le meilleur a rafraichir, & humecter. Celuy de chéure est mediocre entre tous, & en tout, sçauoir & en coction, & en vertu de nourrir. Le beurre eschauffe vn peu, il ne nourrit guere, mais il lasche, amollit & adoucit. Le fromage est de mauuaise nourriture, de gros suc, de difficile digestion, fort oppilatif, & particulierement ennemy de ceux qui sont subiects à la grauelle & à la pierre. C'est pourquoy il faict bon de s'en abstenir, ou au moins en manger en fort petite quantité, & à la fin du repas: si on le prend autrement, il charge l'estomach, empesche la coction, fait des vents & des obstructions, & cause les autres maux que nous auons dit cy dessus. Celuy là seul donc est bon, que ce verset enseigne:

Caseus ille bonus quem dat auara manus. C'est à dire, que tant moins on en mange, tant meilleur il est.

Tout sang est de dure digestion, & de

petite nourriture : mesme le grossier est fort dangereux, tesmoin celuy de bœuf.

Les Charlatans vantent beaucoup de vertus & facultez qu'ils disent estre a de certains sangs, qui le plus souuent ne sont que pures bourdes. Galien ne nie point qu'il n'y en ait quelques-vns qui ne soient propres à quelque chose en Medecine, comme Dioscoride, & quelques autres Anciens en auoient escrit auant luy : mais toutesfois il declare ouuertement, qu'il a reconnu par sa propre experience, que la pluspart de ce qu'on en dit, estoient des choses fabuleuses & controuuees: comme, que le sang d'vn chat huant soit bon contre la courte haleine, si on le boit : que celuy du chauue-souris empesche de croistre les mammelles des filles, & le poil de reuenir au lieu où il aura esté appliqué. Aussi est faux ce qu'on dit du sang d'agneau, à guerir de l'epilepsie, & de celuy des grenouilles vertes à empescher de renaistre le poil des paupieres: celuy de tourterelle ou de pigeon, ou fracture du crane : celuy du cocq ou de la poule, à retraindre le sang qui decoule des membranes du cerueau, & celuy du crocodile terrestre à esclaircir la veuë : mais ie ne puis croire toutes ces bourdes.

C'eſt pareillement vne fauſſeté & narration fabuleuſe, ce que certains coureurs & empiriques vantent du ſang de bouc, diſans qu'il caſſe la pierre qui eſt en la veſſie, ſurquoy ie m'esbahis encore dauantage de ce grand homme Iules Ceſar Scaliger, qui oſe bien l'aſſeurer *en l'Exercitat.* 344. *contre Cardan, num.* 8. où il en rapporte autant du ſang de liéure : mais il faut excuſer ce grand homme, qui ſçauoit bien mieux la Philoſophie que noſtre Medecine, dans la practique de laquelle il s'eſt ſouuent trompé, & crois qu'à bon droict on pourroit dire de luy, quand il vante ſes cures admirables, ce que le bon homme Gourdon diſoit d'vn de nos Anciens, *Qu'il auoit bien guary des malades, qui n'auoient pas laiſſé d'en mourir*, veu qu'il a tenu de tres fauſſes & de tres-dangereuſes opinions, en la gueriſon de certaines maladies.

Quelques-vns diſent que le ſang de cerf & de renard, ont la meſme vertu de caſſer les pierres de la veſſie : mais ie prie le Lecteur de croire vne fois pour toutes, qu'il n'y a en la nature des choſes, aucun remede qui puiſſe faire cela, les fauſſes & borgnes experiences des Charlatans ont touſiours demonſtré la verité de mon di-

re, desquelles ie rapporterois plusieurs exemples, pour preuue, n'estoit que cette petite digression est desia trop longue. Si de telles matieres que les sangs de ces animaux, auoient vne telle faculté, les paures malades qui ont la pierre, n'auroient pas la peine de se soubmettre à l'operation Chirurgicale, en laquelle on la tire par incision, ou le plus souuent il y a vn manifeste danger de la vie, veu que ces autres drogues sont si aisees à recouurer: Bref, si nous auiõs en main de tels remedes, nous n'aurions pas besoin parmy nous de ces bons Operateurs, qui s'acquittent si dignement de cette charge, tels que sont ici Messieurs Bonnet, Colo, Giraut, Ruffin, Teuenin & autres, que Dieu benisse. *Deum rogo vt conatus eorum bene fortunet, ad immortalem sui nominis gloriam, & reipublicæ vtilitatem.* En cela gist la vraye doctrine, de croire que nul remede du monde, ny pris par la bouche, ny appliqué sur le mal, ne peut casser la pierre dedans la vessie: c'est ce que i'ay appris de mes meilleurs maistres, & particulierement de Monsieur Moreau Docteur en Medecine & Professeur du Roy grandement celebre à Paris, en ses beaux Commentaires sur

l'Eſchole de Salerne, *pap.* 568. où il apporte de fort bonnes & pertinentes raiſons contre telles impoſtures, refutant vn certain Italien, qui ſe vante imprudemment d'auoir caſſé des pierres en quelques malades, auec les petits os qui ſe trouuent dans les neſles. Telle meſme a eſté l'opinion de Galien en diuers endroits & principalement *en ſon Commẽtaire 5 ſur le 6 des epidem. d'Hippocrate*, duquel voici les mots: *Lapis au ẽ veſica non ab ætatis permutatione, ſed à ſola manuali opera ſenatur*: c'eſt à dire; Pour la pierre qui eſt en la veſſie, iamais elle ne ſe guarit pour changement d'aage, mais par la ſeule extraction & operation manuelle. Et a eſté cét aduis ſuiuy de tous les Medecins qui ont eſcrit depuis luy. Ie pourrois icy produire cinq cens bons Autheurs pour confirmer mon dire, mais ie m'en retiendray, de peur de trop groſſir ce petit ouurage, priant le Lecteur de croire qu'il eſt tres-vray, qu'il n'y a remede aucun en la nature qui puiſſe caſſer les pierres des reins, ou de la veſſie, & que quiconque ſe vante d'auoir quelque remede ou ſecret pour cela, eſt vn Charlatan & affronteur. C'eſt vne folie de croire qu'il y en ait: ce ſeroit temps perdu d'alleguer

ici toutes les causes qui monstrent qu'il ne peut y en auoir, quoy qu'en disent tous les Paracelistes, & autres Charlatans affamez, desquels les pretendues raisons ne sont que resueries continuees, pour abuser de la credulité des pauures malades, qui s'y laissent piper *Exemplum desidero sanationis non autē mortiferæ curationis, vel potius carnificinæ, quam temeraria eorum Medicina exercet.* Il faut croire pour vne maxime tres-certaine, & vraye comme l'Oracle mesme, ce qu'en disoit cét admirable genie du grand Hippocrate, Maistre Louis Duret, sçauant Medecin de Paris: *Temeraria est omnis Medicina, pestifera & sæpe mortifera, quæ frangendo vesicæ calculo adhibetur. Cui profuerit vidi adhuc neminem: per multos autem quibus exitio illa fuit.* Le mesme Duret, *en son Commentaire sur Hollier*, apporte vne histoire memorable, qui cōfond tous les imposteurs auec leurs secrets. Depuis trois ans en çà, (dit-il) ie fus appellé pour faire tailler vn des fils de Monseigneur le Prince de Condé, (c'estoit le Marquis de Conty:) où estant auec quelques miens collegues, vn Charlatant se presenta, qui se vantoit de guarir asseurement ledit petit Prince de sa pierre, sans l'incision chirur-

gicale, par le moyen de quelque breuuage qu'il luy donneroit. Mais parce que Monsieur le Cardinal de Bourbon ne voulut point permettre qu'on fist l'espreuue de ce remede sur son propre nepueu, on amena vn pauure garçonnet, aagé enuiron de dix ans, qui auoit la pierre en la vessie, sur lequel on deuoit hazarder & esprouuer l'efficace pretendue de la drogue.

Le Charlatan vient, qui faict aualler à son plaisir de son remede à l'enfant, qui neantmoins en mourut dans peu de iours, apres auoir bien crié, & s'estre bien tourmenté. On luy trouua deux pierres assez grosses toutes entieres, & qui n'auoient nullemẽt senty la force de la drogue, quelque forte & violente qu'elle fust. Voila vne histoire digne de foy, & sans aucun reproche, pour refuter l'effronterie de ces coureurs & pipeurs d'auiourd'huy, qui nous promettent merueilles auec toutes leurs drogues. En voici vne autre qui n'est pas moins admirable que veritable, rapportee par Hippocrate mesme, qui a iadis esté iugé si habile & si grand homme de bien, que les anciens l'ont honoré de cét eloge, de n'auoir iamais trompé personne, ny auoir peu estre trompé d'aucun:

nec falli, nec fallere potuit, dit Macrobe. C'est *au cinquiesme des Epidé. texte* 17. qu'il la raconte de la sorte. Vn enfant de Larisse auoit la pierre en sa vessie, il iettoit auec son vrine quelque chose de glutineux, & ce auec grande peine & cruelle douleur, tant deuant qu'apres auoir vriné, & portoit souuent la main sur le prepuce qui luy cuisoit. Il vint vn Charlatan qui luy donna vn remede diuretique fort acre, & grandement violent, lequel neantmoins n'alla point iusques à la vessie, & pour lequel rien n'en sortit, mais il vomit beaucoup de matiere bilieuse, & ressemblant à du pus, & rendoit aussi mesme matiere par en bas. Son ventre luy faisoit grandement mal, & sentoit vn grand feu la dedans, mais tout le reste de son corps estoit plus froid que de la glace. En fin il demeura perclus de tous ses membres: & ne voulut prendre aucune chose. Il auoit le ventre tout vlceré, par la trop grande force & violence du medicament, & en mourut trois iours apres la drogue prise.

D'icy appert que ce n'est point chose nouuelle, de voir auiourd'hui tant de coureurs & de Charlatans, puis qu'il y en auoit dés le temps d'Hipocrate: mais bien

chose pitoyable, que l'on n'en face aucune punition, pour tant de malheur qu'ils causent tous les iours: & chose bien estrange, qu'il se trouue mesme quelques honnestes gens, sçauans en beaucoup de bonnes choses, & fort entendus en l'administration des affaires publiques, qui se monstrent moins equitables enuers eux mesmes & le public, pour le faict de la Medecine: en ce qu'ils preferent à de bons Medecins bien experimentez & approuuez en leur art, & qui ont bien merité de la republique vn tas de soufleurs empiriques & saltimbanques, *quos irata genuit Natura*, gens sans lettres, sans adueu, sans raison & sans methode, qui tant plus qu'ils sont impudens en leurs promesses, tant plus aisément sont creus estre grands personnages. Tel ne voudroit point leur auoir presté cinq sols sans asseurance, qui leur confie tost apres sa vie, qui vaut mieux que toutes les fortunes du monde. *Et à tant de cét abus*,

Reuenons au sang que nous auons laissé. Le sang tiré du bras d'vn homme sain, pourroit en cas de necessité seruir ne nourriture assez bonne, pourueu qu'on prist garde à vn accident, auquel il est suiet, qui est

eſt de ſe cailler dedãs l'eſtomach tout ainſi que le laict : à cauſe dequoy ſi on vient à en vſer, il faut y adiouſter vn peu de ſel, ou du miel, ou du ſucre, & le humer incontinent apres qu'il eſt tiré de la veine: ou bien quand il eſt refroidy, il le faut cuire ou fricaſſer auec quelque graiſſe, tout ainſi que du meſme, de la graiſſe, de l'oignon & des eſpices, on a accouſtumé de faire icy des boudins : neantmoins cét aliment n'eſt gueres commun, veu que nous en auons d'autres en main, & n'eſt bon que pour vn temps de famine: auquel meſme peut eſtre ſubſtitué vn autre ſang, pourueu qu'il ſoit d'vn animal temperé, ou qui au moins en approche, comme mouton, veau, porc, & ſemblables : de meſme que l'on peut faire à l'emplaſtre *contre la rupture*, où quelques anciens vouloient qu'il entraſt du ſang humain, & les modernes ſe contentent de celuy de quelque autre animal domeſtique, pourueu qu'il ſoit ſain & temperé, ce qui eſt veritable.

Quelques hiſtoires, ou pluſtoſt fables, d'où l a tiré cet effronté impoſteur, & inſigne magicien Paracelſe, racontent que le ſang humain auallé incontinent apres qu'il eſt ſorty des vaiſſeaux d'vn homme

esgorgé, & encore tout chaud, sert beaucoup à la guerison de la ladrerie, les autres en distilent de l'eau, pour le mesme effect : & tout cela se faict auec vne superstition damnable. Quelques resueurs croyent qu'vn brain du sang des petits enfans guerit cette mesme maladie : mais c'est vne bourde. accompagnee de trop de cruauté & d'impieté, mesme indigne d'estre proposee par personnes Chrestiennes : ce qui semble neantmoins auoir esté autresfois esprouué en Egypte, en faueur de quelques Roys de ce pays là qui estoiēt ladres, au rapport de Pline *chapitre premier du liure 26. de son Histoire naturelle*, si en cét endroit il ne se trompe, comme il faict en beaucoup d'autres. Cette superstitieuse erreur des anciens Egyptiens a esté remise sus & renouuellee par les Charlatans & nouueaux sectateurs de l'impie & profane doctrine de Paracelse, qui suiuant la doctrine de leur brouillon & impertinent maistre, conseillent de faire aualer à ceux qui sont subiets au haut mal, le sang qui sort de la teste d'vn homme fraischement decollé. Et est chose non moins merueilleuse que honteuse, qu'il s'est trouué des Medecins si simples, & si faciles à trom-

per; qu'ils ont ordonné de tels remedes à leurs malades; ne voyans point qu'en ces breuuages n'y a autre chose que temerité, cruauté & superstition si grande, qu'vn homme de bien ne sçauroit iamais assez en abhorrer l'vsage abominable & inouy, que les Charlatans veulent persuader au peuple; Car, comme dit fort bien le docte Louys Duret *Superstitio est vel ostentatio celebrare eiusmodi remedia ebriosi illius, fanaticique athei Paracelsi ; quorum iampridem explosa est commendatio è schola Hippocratis, exelátque apud hypocratas Medicos & veteratores : quos nulla res præter versutam quandam hypocrisin commendare potest, & quorum vanitas ambagibus tantùm solertissima esse solet* : veu mesme que Tertulian dit que les remedes preparez auec du sang humain sont remedes pernicieux & inuentez du diable, à la ruyne des hommes. Pour moy i'ay tousiours detesté l'vsage de telles drogues, & prie tous ceux qui ont encore en eux quelque pieté & humanité, de ne se seruir iamais de telle inuentiõ de remedes, si remedes sont, veu que le bon Dieu, souuerain autheur de la Nature, nous a si benignement remplis & enrichis de bons & vrais remedes, en tout pays, que

nous n'auons en aucune façon besoin de telle forfanterie superstitieuse & bagatelle inutile.

Cognita iudicio constant, incognita casu.

Pour le sang de Taureau, Dioscoride & Matthiole, & tous les autheurs conuiennent par ensemble, que si on le boit tout chaud, c'est chose certaine qu'il deuient vn rude poison, causant vne mort soudaine, & estouffant incontinent la personne, mais il faut qu'il soit pris chaud, & en quãtité: ce qui ne peut arriuer à gueres de personnes, si ce ne sont quelques demoniacles, ou foux, ennuyez de viure. Le sang de liéure est recommandé de quelques frians, pour en faire le ciué, qui leur semble bon, à cause de son goust de venaison, mais neãtmoins la nourriture n'en est pas bonne. Le sang de porc est le plus en vsage de tous, pource que d'iceluy se font les boudins, auec graisse & boyaux, desquels on mange en quantité durant l'hyuer à Paris, & ailleurs: qui toutesfois sont de fort mauuaise nourriture, & de dure digestion, outre les deuoyemens, vomissemens, & flux de ventre pernicieux, que le plus souuent ils causent. Les andouilles ne valent gueres mieux.

Quand aux viandes en general, on a esgard à leur substance, leur quantité, leur qualité, & le moyen d'en vser: à raison de la substance, vne viande est dicte de bon ou de mauuais suc, grossier ou delicat, d'aisee ou mal-aisee coction. La quantité comprend le peu, ou beaucoup, ou la mediocrité. Pour sa qualité ou elle eschauffe, ou rafraischit, ou humecte, ou desseiche, &c. Le moyen d'en vser emporte quant & soy la diuerse preparation des viandes, combien de fois le iour il est necessaire de manger, & quand ce doit estre, l'ordre qu'il faut garder en mangeant, finalement la coustume, desquels tous en particulier nous dirons briefuement quelque chose.

Quant à la substance de la viande, c'est chose asseuree que la grossiere est bonne à ceux qui font beaucoup d'exercice, la delicate est bonne à ceux qui viuent en grãd repos, & qui font peu de chose, c'est pourquoy chacun doit desirer de la viande qui nourrisse beaucoup, qui se digere aisement, & qui soit de bon suc, eu esgard à ses forces, aux maladies ausquelles il est subiet, & aux autres circonstances. Les alimens de meilleure substance sont les

œufs frais, le vin, la gelee, les bouillons, faits de veau, mouton, volailles, & autres semblables.

Pour la qualité, il est bien difficile d'en definir pour tous, chacun ayant besoin d'vn reglement particulier pour soy. C'est neantmoins vne chose bien vraye, que l'intemperance est la mere nourrice des Medecins, & qu'elle tue plus de monde que la guerre mesme, Platon iugeoit vne ville pleine de gens desbauchez, quand il voyoit qu'il y auoit beaucoup de Medecins. Nos anciens peres, dit Galien, estoiẽt bien moins malades que nous, parce qu'ils estoient plus sobres, & viuoient plus frugalement. Les femmes & les Eunuques n'estoient point suiets à la goute, du temps d'Hippocrate, mais auiourd'huy l'vn & l'autre s'en sentent souuent, à cause de l'intemperance & de la crapule qui regnent. Il faut garder le precipice de Socrate, il faut manger pour viure, & non pas viure pour manger. Il faut boire & manger autant qu'il nous est de besoin pour entretenir nos forces & conseruer nostre en bon point. C'est assez de mãger mediocrement, afin d'ocuper nostre chaleur naturelle. Il ne faut point contenter

tout à fait son appetit, mais il faut en auoir encore vn peu de reste, quand on sort de table. Il faut euiter le coup, tant que l'on pourra: parce que la coction empeschee par ce moyen, engendre necessairement vne crudité, d'où vient vne grande debilité & plusieurs maladies.

La qualité des viandes se tire de leur propre nature, qu'ils ont telle de tout temps, & celle là se connoist de leur temperament & de leur aage : ou qui leur est acquise, principalement par longue coustume, de laquelle nous parlerons icy bas. Mais il faut regarder en ladite qualité de la viande, le pays, la saison & la disposition du temps, qui tous ne se considerent pas esgalement, & qui ont besoin de distinction partituliere, presque en chaque indiuidu.

Quant au moyen d'en vser, il faut premierement expliquer leur diuerse preparation. Les melancholiques & bilieux ont plus de besoin de bouilly que de rosty, les pituiteux au contraire, de rosty que de bouilly : aux sanguins tout est bon, pourueu qu'ils en vsent moderement. Le vin resiouyt les melancholiques, mais il doit estre meslé d'vn peu d'eau, afin d'e-

ſtre plus fluide, & qu'il humecte pluſtoſt leurs parties deſſeichees. Les billieux n'en ont gueres beſoin, mais s'ils veulent, ou ont couſtume d'en v er: ie leur permettray ſeulement d'en mettre vn petit dans leur eau, qui doibt eſtre leur vray breuuage, pour les humecter & rafraiſchir & temperer la bouillante ardeur du feu qui les conſomme: ou bien il n'en faut point boire du tout. Les ſanguins y doiuent mettre par bonne couſtume plus de la moitié d'eau, s'ils ne veulent qu'en fin il leur nuiſe. Mais les pituiteux, ils le tremperont moins que tous, & n'y en adiouſteront qu'vn peu, qui luy ſerue de vehicule pour penetrer pluſtoſt & atteindre aux parties les plus eſloignees.

Quant à la queſtion, *Combien de fois le iour il faut manger*, elle ne peut eſtre definie generalement pour tous, à cauſe de la diuerſité trop grande des temperamens qui ſe rencontrent. Ie me ſouuiens d'auoir autrefois leu vn certain Autheur du Barreau, qui pretendoit que ſa Iuriſprudence deuſt eſtre de beaucoup preferable à la Medecine par cette raiſon auſſi foible qu'elle eſt hors de propos; *que iuſques icy les Medecins n'ont peu s'accorder & reſoudre plaine-*

ment de ce qu'il falloit croire de ceste difficulté tant(disoit-il*) leur art est plein d'inconstance & peu asseuré.* Mais ce bon Docteur sçaura, s'il luy plaist, que c'est tout le contraire, & que d'autant plus que l'on n'a encore faict aucune decision de cette question, tant plus la Medecine est certaine & asseuree, ayant esgard à tant de circonstances qui se presentent à toute heure fort diuerses en chaque personne:& pourra en apprendre la vraye verité des diorismes suiuãs. Les pituiteux qui supportent aisément la faim, peuuent ne manger qu'vne fois le iour: les bilieux au contraire que le ieusne offence fort, doiuent manger peu & souuent, sçauoir est déieuner, disner, souper, mais sobrement, & à la mode de Platon, qui n'empesche pas le lẽdemain de déieuner de bõ appetit, les sanguins doiuent garder vne grande mediocrité en tout, mais les melãcholiques doiuent trois fois le iour prẽdre quelque chose pour s'humecter, & tẽperer leur grande secheresse. C'est chose bien vraye que nos premiers peres ont esté plus sobres que nous, à cause dequoy ils ont vescu plus long temps, ont esté plus forts, plus adroits, plus beaux & plus grands que ceux d'auiourd huy: il ne faut pourtãt pas croire

qu'ils n'ayent mangé que du glan, comme racontent les fables des anciens Poetes, mais de toutes sortes de fruits, de bleds, de legumes, & de chairs. Car les saintes lettres nous apprennẽt que nos premiers parẽs, apres auoir esté chassez du Paradis terrestre, labourerent la terre, & tuerent des victimes; des chairs & visceres desquelles ils ont pû manger: mais il est plus difficile de sçauoir combien de fois le iour ils mangeoient: toutesfois il y a bien de l'apparence que c'estoit deux fois le iour, veu que nous lisons qu'Abraham *au 18. de la Genese*, pria trois Anges de s'arrester, & de prendre leur refection chez luy: *Ie vous presenteray* (dit-il) *du pain pour vous fortifier le cœur, & apres vous vous en irez*: ce qu'il n'eust, sans doute, fait, n'eust esté que c'estoit la coustume de manger quelque chose au matin pour entretenir les forces du corps: & de vray parmy les Iuifs on disnoit & soupoit; car on dit que Tobie laissa son disner pour enseuelir vn mort, & qu'il ne mangea qu'apres le Soleil couché. Iosephe escrit que les Esseniens disnoient vers le midy, ou vn peu deuant, & qu'ils auoient coustume de souper au soir, Ie n'apporteray point d'autres tes-

moignages pour ce subiet, veu que Iesus Christ mesme dans S Iean, dit: *Quand vous disnez ou soupez.* Xenophon raporte que les Perses mangeoient au commencemẽt vne fois le iour seulement, & ce, au matin, afin de pouuoir trauailler le reste de la iournee, mais que par apres ils disnerent & souperent. Dés le temps d'Homere, les Grecs diuisoiẽt leur repas en disner & souper: & Athenee nous apprend que plusieurs Grecs ne se contentoient pas de deux repas, mais qu'ils en faisoient quatre; en fin la desbauche les ayant gaignez aussi bien que les autres, ils inuenterent vn cinquiesme repas, que l'on faisoit la nuict, en quoy les Romains les ont imitez entierement, tant en leur façon de faire du commencement que de la fin; ayans esté premierement assez sobres, puis à la fin gourmands & desbauchez comme les autres. Ceux mesme de nostre temps ont ensuiuy ces anciennes coustumes, car les vns font quatre repas, les autres dauantage, les autres moins; quelques-vns n'en font qu'vn, mais il dure toute la iournee; neantmoins pour parler proprement, plusieurs ne font que deux repas, se contentans de disner & de souper, d'autres ad-

iouſtent le déieuner : le gouſter n'eſt guere que pour les femmes & les enfans, & quelques ouuriers, qui ſont de grand trauail.

Mais quelqu'vn deſirera ſçauoir, lequel vaut mieux faire pluſieurs repas, ou n'en faire qu'vn, par chacun iour, à quoy ie reſponds, qu'il eſt plus ſeur, & qu'il vaut mieux en faire deux, qu'vn ſeul, veu que ce dernier entraine apres ſoy plus dangereuſe conſequence, mais ie voudrois diſner à dix heures du matin, & ſouper à ſix heures du ſoir, afin de ſe coucher ſur les neuf ou dix heures de la nuict, & ſe leuer le lendemain ſur les cinq ou ſix heures du matin.

Il ſe preſẽte encore ici vne autre difficulté, ſçauoir, *à quel repas des deux il faut manger le plus ou moins, ou au diſner ou au ſouper.* Cette queſtion a eſté fort diuerſemẽt agitee de part & d'autre, iuſques là que quelques Medecins Italiens s'y ſont tellement pleus qu'ils en ont fait des liures entiers: pour moy, ie diray en vn mot, qu'il faict bon ne guere ſouper: tant pour les raiſons qui fortifient cette opinion, que pour l'authorité des grands perſonnages qui l'ont maintenue, & pour ma propre experience,

m'estant tousiours bien trouué d'vn leger soupé. Mais de peur que quelqu'vn ne me reproche, *Erubescat Iurisperit⁹ sine lege, Medic⁹ sine ratione*, & que ie n'aurai autre preuue que mon experience, i'apporteray les raisons qui m'obligent à tenir cette opinion: en soupant peu l'estomach est moins chargé, d'où s'ensuit que l'on s'endort auec moins de peine, & que la chaleur naturelle est moins trauaillee: 2. en soupant peu, on euite quantité de ronflemens, assoupissemens, oppressions & inquietudes qui ont coustume d'importuner ceux qui soupent beaucoup. 3. en soupant peu, on s'exempte de plusieurs fluctiõs & catharres, douleurs de teste, vertiges & autres symptomes, ausquels sont suiets ceux qui mangent le soir beaucoup, De plus, si on soupe peu, on s'en trouue plus leger & plus alaigre le matin suiuãt, à cause de la chaleur naturelle, qui faute d'employ à la nourriture, s'est occupee à digerer diuers excremens, qui nous surchargent & empeschent, ioinct que la coction en est tousiours plus aisémẽt faite, & plustost acheuee: Finalement, en soupant peu, la distribution de la nourriture auãce beaucoup, au lieu que si l'estomach est chargé outre mesure, faute d'exercice,

qui ne se fait pas la nuict comme le iour, sa chaleur naturelle engagee soubs ceste quantité de viandes, ne peut rien entreprendre pour sa descharge : d'où s'engendrent plusieurs obstructiós, à cause des humeurs qui demeurent en chemin, qui par apres causent cent sortes de facheuses maladies. Ces raisons sont confirmees de l'authorité d'Aristote en ses Problesmes, *sect.* 3 *.probleme* 11. d'Actuarius, *liu.* 2.*chap.* 10. & de Galien 5. *de sanit. tuend. cap.* 4. où il raconte la maniere de viure du Medecin Antiochus, & du Grammairien Telephus, lesquels, pour auoir peu soupé en leur vie, deuindrent tous deux fort vieux, & vescurent iusques bien pres de cent ans ; de sorte qu'il y a grande apparence que quiconque imitera ces bons anciens, pourra iouyr du mesme bon-heur, au moins viure bien plus long-temps, qu'il n'eust fait viuant autrement, s'il garde le mesme regime qu'eux, en disnant mieux, & soupant moins, & plus sobrement. Ie sçay bien, que quelques-vns se seruent de plusieurs distinctions pour decider ceste question, les vns alleguans qu'il faut auoir esgard à la coustume: les autres faisans exception de ceux qui sont suiets à quel-

ques maladies,comme catharres, fluxions sur les yeux, sur le poulmon,&c.mais toutes ces raisons ne sont assez valables, veu qu'elles sont trop particulieres, & qu'il faut ici vne conclusion generale, sinon pour tous au moins pour la plusparт, puis qu'il ne se trouue guere personne qui n'ait quelque vice ou incommodité particuliere, à cause de laquelle il ne soit tres-vtile de peu souper & fort sobrement. I'auouë bien qu'vn homme sain & bien temperé ne doit s'obliger à aucune de ces loix, pouuant faire ses repas égaux, c'est à dire, manger également, & autant à souper comme à disner : mais d'autant qu'il s'en trouue peu de la sorte, & qu'il n'y a guere d'hommes douez d'vne si parfaite temperature,ie cõclus finalement, *Qu'il vaut mieux manger dauantage à disner, & souper beaucoup moins & plus sobrement, faisant entre les deux repas vn exercice moderé.*

Quant à l'ordre de manger les viandes, l'experience nous monstre qu'il importe beaucoup laquelle on mange la premiere, veu que telle viande arreste le ventre, si elle est prise au commencement du repas, & qu'elle l'amollit, si on la prend à la fin ; que d'autres donnent des nausees &

vomissemens, si on ne les prend comme il faut. C'est pourquoy il faut premierement prendre les choses qui amolissent le vẽtre & qui le laschẽt, qui ne sont point de si bõ suc, qui se cuisent & descendent aisément au ventricule, & qui s'y peuuent plus aisément corrompre: apres il faut prendre ce qui peut arrester le ventre qui soit de plus dure digestion, qui ne sorte si tost de l'estomach, & qui soit de meilleur suc & de plus louable nourriture: Car si on n'y garde cét ordre, & que l'on mange à la fin du repas les choses qui laschent le ventre, les fibres de l'orifice superieur du vẽtricule se relascheront, d'où se pourront ensuiure nausee, vomissement, & autres accidens qui empescheront la coction, & renuerseront toute l'œconomie naturelle. Et si on prend au commencemẽt ce qui est de plus dure digestion, ce qu'on prendra apres demeurera plus long temps en l'estomach, & s'y corrompra, communiquãt le pareil vice aux autres viandes. Or encore que nous ne puissions nier, que tout ce que nous mãgeons ne se mesle l'vn auec l'autre durant la coctiõ dans le vẽtricule; il ne faut pourtant pas croire, que tout l'ordre y soit renuersé, mais que les choses plus aisees à cui-

re,

re, eftans les premieres prifes, fortes les premieres defquelles font cuites, ou que la chaleur naturelle s'en fent chargee, ou qu'il y a danger de quelque corruption.

Ici fe rapporte vn autre difficulté *de quelle forte on doit cõmencer le repas, ou à boire, ou à mãger*. Il femble qu'il faille premieremẽt boire, puis qu'il faut prendre les chofes liquides les premieres, ioint qu'elles font plutoft cuites & plus aisément diftribuees. De plus, la coction de la viande fe fait en noftre eftomach, de mefme forte que la chair cruë fe cuit dans vne marmite; d'où vient qu Ariftote compare la premiere coction à l'elixation; or il eft qu'il faut mettre premierement de l'eau dans le pot, puis apres la viande, doncques il faut premierement boire, puis apres manger. Les autheurs de l'efchole de Salerne font de mefme aduis.

Vt vites pœnam, de potibus incipe cœnam: Ce qu'il faut expliquer des chofes liquides, comme les bouillons. Les Anciens, au rapport de Pline, auoient couftume de boire auant que de manger, mais cefte façon de faire s'eft abolie pour plufieurs caufes, par le bon confeil des Medecins. Le vin pris au commencement du repas

les choses accoustumees de long temps, offence grandement les nerfs, cause la goutte: ioint qu'il engengre vne fluctuation dans l estomach, qui trouble & renuerse toute la digestion. A cause dequoy Galien *au 7. de la Methode*, veut que l'on mange auant que boire. Pour moy ie crois qu'il faut tousiours commencer par le bouillon, quand il y en a, puis manger de la viande solide quelque peu, puis commencer à boire, afin que le tout se mesle esgalement dans le ventre; & ne manger iamais à la fin du repas (comme on fait presque par tout auiourd'huy) aucune sorte de fruit crud ains seulement quelque peu du cuit, ou de confit, pour faire bonne bouche, sans retarder la digection, ny charger l'estomach.

Quant à la coustume, c'est la verité que ceux qui se portent fort bien, ne se doiuent obliger à aucunes loix ny regles, de peur que si par hazard ils viennent à estre contrains de quitter leur premiere coustume, ils ne tombent au mesme temps en quelque grand danger de maladie: car le grand pouuoir de l'accoustumance paroist particulierement en la nourriture, qui cause vne certaine habitude à l'esto-

mach, & aux autres parties, d'où vient que combien que moins bonnes, semblent meilleures, à cause de la coustume, tant elle a de pouuoir sur nous, comme l'a enseigné le grand Hippocrate *aph.* 50. *de là sect* 2. Et de là est arriué que quelques-vns ont autresfois mangé quantité d'ellebore, sans en estre nullement offensez, au rapport de Theophraste, *lib* 9. *hist. plant cap.* 18. Galien mesme *lib.* 3. *simpl. cap.* 18. faict mentiõ d'vne certaine vieille fẽme d'Athenes, laquelle petit à petit s'accoustuma à manger de la cigue, & en fin en mangea beaucoup, sans s'en trouuer en nulle façon incommodee. Mithridates Roy de Pont s'estoit tellement accoustumé aux venins & poisons, qu'il ne peust, alors mesme qu'il le desira, mettre fin à sa vie par le moyen d'iceux, ains fut contrainct de prier vn de ses Capitaines de le tuer: afin de ne tomber vif entre les mains du victorieux Pompee, & ne luy seruir de triomphe à Rome, au rapport d'Appian Alexandrin, *in bello Mithidratico*, & de Martial, *lib.* 5. *Epigramm.*

Profecit poto Mithridates sæpe veneno,
Toxica ne possent sæua nocere sibi.

Auicenne, & plusieurs Autheurs a-

pres luy, font mention d'vne certaine fille, laquelle ayant esté nourrie de poison dans le berceau, tuoit de son haleine tous ceux qui approchoient d'elle. Albert le Grand dit auoir veu à Cologne vne fille qui aymoit extrémement les araignees, & ne viuoit d'autre chose, combiẽ que tels animaux soient fort veneneux, & que plusieurs personnes seroiẽt en danger de leur vie, s'ils auoient seulement gousté du vin dans lequel vne araignee auroit esté estouffee Porus Roy des Indes, se pleut tãt à mãger des serpẽs tout le temps de sa vie, qu'il en deuint tout veneneux, & qu'il tuoit de son souffle seul, tous ceux qui l'abordoient, non plus ny moins que si luy-mesme eust esté vn serpent. Il y a vne sorte de gens en l'Hellespont qui ne viuent que de serpens: d'où on leur donne le nom *d'Ophiogenes*, comme qui diroit faits & nourris de serpens. Les Psylliens & Marses de l'Italie sont de mesme, à cause dequoy ils ne craignent point les morsures des serpens: ce que nous confirme l'Histoire de celuy qui estoit de cette race, nommé *Exagon*, lequel ayant esté par le commandement d'vn Consul Romain, ietté, & enfermé tout nud dans vn tonneau plein de ser-

pens, n'en fut nullement blessé, au rapport de Pline, ains au contraire en sortit aussi sain & gaillard comme il y estoit entré. Quelques-vns escriuent, qu'vn certain nommé Lysis, mangeoit souuent demie once d'Opium tout à la fois, sans aucun danger: Scaliger le pere, dit, que les Turcs s'en seruēt fort familierement pour s'animer au cōbat, & s'exciter au ieu d'amour, sous le nom *d'Amfiam,* M. Iean de Renou, sçauant Medecin de Paris, témoigne auoir veu à Nemours vne fēme qui en mangeoit tous les iours demie dragme, sans aucune offense ni inconuenient. Ant. Musa Brusauolus, *en son examen des simples medicamēs,* raconte auoir veu vn certain, qui auoloit deux drachmes de scammonee sans aucun danger, & qui n'en alloit que quatre ou cinq fois à la selle. Fallope, *en son traité des simples purgatifs, chap.* 48. escrit auoir cōnu à Ferrare vn eschollier Allemand, qui prenoit vne once de scammonee, sans cours de ventre. Finalement, on dit, qu'autrefois y auoit en Candie vne famille, de laquelle tous vnanimement, & sans exception, ensorceloient tous ceux qu'ils regardoient, & principalement les enfans, qui peu de temps apres en mou-

roient de langueur, A cause dequoy ie trouue estre fort veritable ce qu'escriuent plusieurs, sçauoir est, que ceux qui ont esté nourris de poison toute leur vie, sont entierement exempts de tous ses efforts, & ce que dit Galien, apres Aristote, de la coustume, qu'elle est vne seconde nature: par le moyen de laquelle il arriue que beaucoup de choses qui de prime abord nous sont bien estranges, nous soiét rendues communes & bien familieres par continuation & accoustumance: ce qui nous oblige de luy deferer & luy donner quelque chose, mesme de la retenir tout le temps de nostre vie, quand elle a pris pied sur nous, si ce n'est par aduanture qu'elle soit mauuaise, & alors il faut trauailler à la changer, non pas tout d'vn coup, mais petit à petit, veu que tout changement soudain est contraire à nature. Deux autres conditions sont pareillement requises pour changer vne mauuaise coustume, auec vtilité & profit: la premiere desquelles est de n'entreprendre ce changement en vn temps ni aage maladif, mais en pleine santé & aage viril, entant qu'vn corps sain & robuste endure & supporte plus aisément l'incommodité du change-

ment. La seconde condition est de n'estre empesché à beaucoup d'affaires, mais frãc & libre, afin de pouuoir tout faire en tẽps & lieu : car ceux qui ont beaucoup d'affaires, & qui sont fort employez, ne se peuuent obliger à de certaines loix requises: c'est pourquoy la vie de l'homme estant subiette à beaucoup de hazards qui ne se peuuent preuoir, il ne doit rien entreprendre qui le puisse offenser en quelque façon, si quant & quand il n'a chez soy tous les moyens prests pour y resister: Et cét aduis seruira particulierement pour les vieilles gens, qui ne doiuent se laisser legerement emporter à corriger quelque mauuaise coustume, ny rien changer en leur façon de viure, en cét âge plein de foiblesse, de peur qu'en voulant bien faire, il ne leur arriue pis qu'auparauant : comme i'ay veu souuentesfois arriuer à gens de cét aage.

DV BOIRE.

Chap. III.

NOus pouuons dire du boire ce que par cy deuant nous auons dit de l'air & de la nourriture, sçauoir qu'il y en a de deux sortes, vn qui est pour nourrir, & l'autre pour seruir en quelque façon de medecine. Celuy duquel on se sert en santé est fort diuers, selon le diuers appetit, la temperature & la commodité des beuuans. Les vns ne boiuent que de l'eau, estãt le breuuage le plus commun parmy nous, & qui couste le moins, *vsus cõmunis aquarũ est*, dit le Poëte, duquel se passent presque tous les enfans, & la plus part des femmes, combien qu'elle ne nourrisse point du tout. D'autres, comme la plus part des hommes ne boiuent gueres que du vin, le plus souuent trempé: fondez sur la doctrine de Platon, qui dit que la nature n'a rien donné aux mortels de meilleur que le vin: & sur ce qu'en dit Galien, qu'outre qu'il eschauffe & fortifie, il n'y a rien qui nourrisse tant, ny si tost.

Quelques nations où il ne croist pas de vin, vsent de cidre, qui est fait auec pommes ou poires: d'où quelques Latins l'appellent, *Vinumfructuarium*: lequel est fort commun en Normandie: D'autres plus Septentrionales, comme la Flandre, l'Angleterre, l'Allemagne, qui n'ont gueres de vin, vsent de ceruoise ou biere, laquelle ils rendent grandement forte, par le moyen du miel, du sucre, de la canelle, des cloux de girofle, & autres espices qu'ils y meslent. Ainsi faite, elle eschauffe, & trouble les sens, remplit la teste de vapeurs chaudes & enyure aussi puissamment que le vin. Quelques pauures gẽs des champs, principalement en quelques quartiers de Picardie, se seruent d'vn autre breuuage, qu'ils appellent *du bouillon*, qui est faict d'eau cuite auec du son, versee dans le tonneau auec vn peu de leuain: boisson fort peu agreable, & encor moins profitable.

Il y a plusieurs sortes d'eaux, la meilleure desquelles est celle de fontaine, puis de riuiere, puis celle des puits. La pire de toutes est celle des estangs, à cause qu'elle est trop espaisse, limoneuse, dormante & sans mouuement.

Nam vitium capium ni moueantur aquæ.

L'eau toute ſimple, non ſeulement ne nourrit point, mais auſſi à cauſe de ſa qualité terreſtre & de ſon eſpaiſſeur, demeure plus long-temps en l'eſtomach & dans les hypochondres, meſme deuiẽt amere dans les corps des bilieux, à ce que dit Hipocrate, *lib.3 de rat vict. in morb. acut* où il la meſpriſe fort, diſant, qu'elle n appaiſe pas la ſoif, qu'elle deuient bilieuſe, ſe pouriſſant à force de demeurer dans le ventre, qu'elle deuient chaude aux tẽperamẽs chauds, qu'elle fait enfler le foye, & qu'elle ne laſche point le ventre. Elle ſert neantmoins fort bien de vehicule à l'alimẽt pour ceux qui ont accouſtumé de ne boire autre choſe, principalement quand elle eſt bien choiſie, c'eſt à dire, bien pure & exempte de toute ſaueur & odeur eſtrange.

Si de l'eau ainſi choiſie pluſieurs en beuuoient, qui ne deuroient nullement vſer de vin, le monde n'experimenteroit pas tous les iours les grandes calamitez, & les extrémes malheurs que cauſe l'yurõgnerie. Il vaudroit mieux que la vigne n'euſt iamais eſté plantee en de certains Royaumes, & que les hommes n'euſſent beu que de l'eau de leurs riuieres ou de leurs fõtaines, que d'y voir auiourd'huy tãt d'yuron-

gnes, qui par cét infame vice se rendent odieux a Dieu & au monde, commettans tous les iours tant de fautes qui redondent à leur propre perte, & au deshonneur de leur famille, & des autres aussi.

La boisson de l'eau ne fait point faire de telles fautes que celles du vin : elle n'esbranle ni ne fait perdre l'esprit à personne au lieu que le vin procure tous les iours tāt de malheurs parmy les hommes. La boisson de l'eau est bien saine, rend les hommes sobres & sages, leur fait le corps gaillard, robuste & bien temperé. La boisson de l'eau n est pas suiuie d'vne infinité de maladies, qui s'ensuiuent de boire du vin; l'eau ne trouble pas le cerueau, n'engendre point de paralysie, de tremblemēt, de lethargie, d'apoplexie, de tournoyement de teste, ne cause point l'ophthalmie, la goutte, la pierre, l'hydropisie, & mille autres pestes de maladies, qui bourellent & font mourir cent fois le iour les paures miserables personnes qui en sont atteins. L'eau fortifie l'estomach, & donne de l'appetit, car ceux qui en boiuent, mangent dauantage, & digerent mieux, & sont exempts des puants & vilains raports que le vin enuoye à ceux qui en vsent

immoderément. Les Rois d'Egipte & d'Israel ne beuuoient ordinairement que de l'eau comme aussi leurs Prestres. Aristote ordonne que les nourrices & les enfans, ne boiuent que de l'eau, & leur defend le vin, comme vne chose extrémement dangereuse. Platon veut que les escholiers ne boiuent point de vin, mais de l'eau seulement, Demosthene le Prince des Orateurs d'Athenes, & de toute la Grece, quitta l'vsage du vin dés qu'il se mit à estudier & haranguer en public. Athenee fait estat de certains grands Personnages, ausquels la boisson d'eau fut si famılliere, que les vns n'en voulurent pas d'autre toute leur vie: les autres s'abstindrent de vin vne bonne partie d'icelle. Les Roys de Perse ne beuuoient que de l'eau du fleuue Choaspes, qui passe pres la ville de Suse. Le second Roy d'Egypte, surnommé Philadelphe, ayant donné sa fille Benerice en mariage au Roy de Syrie, luy faisoit tenir à grands frais de l'eau du Nil, ne voulant pas qu'elle se seruist d'autre breuuage. Iulian Paumier, celebre Medecin de Paris, (& surnommé pour sa grande suffisance en son art, le second Fernel de la France, ayant esté long temps disciple de ce grand

& renommé perſonnage, duquel le merite ſurpaſſe toutes les louanges qu'on pourroit luy donner) ne trouua point de meilleur & plus certain remede pour arreſter la fluxion qui luy tomboit dans la poictrine & dãs l'eſtomach, que de quitter le vin, & ne boire que de l'eau tout le reſte de ſa vie, qui dura plus de trente ans apres. Autant en fit Rondelet fameux Medecin de Montpellier, lequel apres auoir reconnu que le vin qu'il beuuoit combien que fort trempé, luy faiſoit tourner la teſte, & le rendoit catarrheux & ſubiect aux defluctions, (ou bien, comme dit Laurens Ioubert en ſa vie) voulant ſe garãtir des deux maux, deſquels il ſe ſentoit menacé, ſçauoir du haut mal & de la goutte:) ou de la pierre & des douleurs nephretiques, comme d'autres ont dit:) quitta tout à fait l'vſage du vin, dés l'aage de vingt-cinq ans, & le reſte de ſa vie ne bût que de l'eau toute pure. La boiſſon de l'eau eſclaircit la veue: Alexandre Aphrodiſee *en ſes Probleſmes*, dit qu'elle rend tous les ſens plus vifs, elle rafraiſchit le foye, deſopille les conduits, nettoye les reins & la veſſie. Mais il faut choiſir auec toutes les conditions requiſes, ſçauoir qu'elle ſoit claire, tranſparan-

te, subtile, pure, legere, nette, & qui n'ait aucune saueur. On connoit sa bonté, si elle s'eschauffe tost, & se refroidit tost, estant arriere du feu : si elle passe aisément par le ventre, sans charger l'estomach, & si elle se rend par bas en peu de temps.

Il y a non seulement en France, mais presque par tous les Royaumes de la Chrestienté, d'autres especes d'eaux, que les Medecins appellent minerales, desquelles les vertus & facultez sont tellement remarquables en la guarison de plusieurs maladies rebelles, & presque desesperees, qu'à bon droit pouuons nous dire auec le sainct Prophete, *Mirabilis in aquis Domin⁹.* Mais combien qu'assez souuent on voye plusieurs grands effets desdites eaux en quelques maladies inueterees, & principalement en celles qui sont froides, telles que sont quelques defluxions, & la paralysie, ie ne puis pas neantmoins me ranger à l'opinion de ceux qui veulent faire croire, que ces eaux, (telles que sont celles de Forges en Normandie ; de Pougues en Niuernois ; de Spa au Liege ; de Vic le Comte, & de sainct Myon en Auuergne, & autres semblables) puissent estre bonnes à tant de sortes de maladies que quelques-

vns chantent tous les iours : veu particulierement, qu'en chacune d'icelles il y entre des metaux chauds & âcres, capables de ruiner entierement la bonne temperature du foye, & des autres viſceres nourriſſieres. Dans celles de Forges, on y recognoiſt par leur ſaueur, qu'il y a du fer, de l'argent, du bitume, du nitre, du ſoulfre, & du vitriol: tous leſquels mineraux ſont chauds, ſelon l'authorité du grand Hippocrate, au liure *de aëre, locis & aquis.* Galien paſſe biẽ plus outre: car il dit que le vitriole eſt vn medicament grandement veneneux & malin, & en quelque façon contraire aux principes de noſtre vie. Celles de Pougues reçoiuent du vitriol, du nitre, du ſoulfre, & autres ſemblables. Celles de Spa, ont du vitriol & du ſoulfre, & ont toutes vn haut degré de chaleur potentielle, capable de ruiner l'œconomie naturelle des entrailles, & d'y introduire vne chaleur eſtrãgere, qui conduiſe les malades à l'hydropiſie, comme Hipocrate en a remarqué quelque exemple *en ſes Epidemies*, & qu'on en void encore tous les ans qui en reuiennent hydropiques, ſans qu'il y ait aucune eſperance de ſecours; ny aucun moyen de les ſauuer.

C'est pourquoy ie conseille à ceux qui ont quelque bonne opinion de ces eaux metaliques, parce qu ils en ont ouy dire, de n'y pas adiouster plus de foy, que de raison ; & ne point penser en vser que par bonne & meure deliberation de Medecins bien aduisez, & experimentez au chois & en la distinction qu'il faut faire de la diuersité de ces eaux, & des maladies ausquelles leur vsage peut estre approprié: car combien que ceux qui en ont escrit, en ayent dit des merueilles, comme a faict M. Massac de celles de Pougues, M. Cousinot Medecin & Professeur du Roy à Paris, (& auiourd'huy Medecin de Monseigneur le Dauphin,) de celles de Forges, & ainsi plusieurs des autres : il ne faut pas neantmoins prendre ces belles promesses si cruement, si on ne veut inconsiderémẽt & imprudemmẽt se precipiter en manifeste danger de quelque autre maladie. Cét aduis donc seruira à des-abuser quelqu'vn de ceux qui s'en fussent trop-legerement seruys: & c'est tout mon dessein.

Le vin a bien d'autres vertus, aussi est il bien plus prisé, son nom mesme emporte sa force & sa vigueur, son vsage tesmoigne comme il est vn tres-excellent cardiaque,

au dire

au dire de Galien, qui s'en ſeruoit dans les maladies meſmes, contre les ſyncopes & cardiogmes, & aux fiéures cõtinues auſſi, au lieu d'vn tas importun de tabletes, opiates, & poudres cordiales qu'on fait aujourd'huy prendre à des malades qui ne font qu'à peine, auec vn long-temps, & à grãds frais (combien que le plus ſouuent rien) ce que feroit bien toſt & bien aisément vn doigt de vin biẽ trempé & moderé. Le vin eſt le laict des vieilles gens, le ſuc gracieux de la terre, la vraye nourriture de tous les hommes, l'antidote de tous les venins, pluſtoſt que le Bezoard controuué, ou la fauſſe corne de licorne; bref, c'eſt la meilleure boiſſon que puiſſe prendre l'homme pourueu qu'il en vſe ſobrement & ſans excez.

Quelques-vns l'ont blaſmé, & luy ont imputé de grands maux, l'appellant le malheur des hommes, l'allumette de lubricité, & la fomentation de paillardiſe; D'autres l'ont voulu encore charger de diuers autres crimes, pour le rendre ſuſpect & odieux, & l'õt voulu taxer comme cauſe de pluſieurs mal heurs, & de toute intemperance : ils l'appellent par meſpris la ciguë de l'homme, le ſang de la terre,

le fiel des demons, l'vrine des diables. Il a esté deffendu aux Turcs par leur faux Prophete Mahomet qui leur a fait accroire que le vin estoit vne liqueur demoniaque. Quelques-vns voulans proceder par voye de fait, l'ont traitté auec rigueur & contumelie: vn Espagnol foueta le poinçon qui auoit fait mourir son pere: vn Anglois cassa la bouteille qui l'auoit enyuré. Mais ces vengeances sont bien estranges & hors de raison: tous ces maux qui se font par l'excez du vin, doiuent estre rapportez à celuy qui en boit outre mesure, sans en blasmer cette liqueur innocente: ie sçay bien qu'il s'en ensuit vne infinité d'abus, pour les vouloir empescher, il seroit besoin & necessaire de renouueller en nostre France l'ancienne loy des Locriens, qui condamnoient à mort tous ceux qui en beuuoient, contre ceux qui en vsent aujourd'huy demesurément: ou bien estre de mesme opinion que Lycurgus, qui estimoit qu'on pouuoit couper & arracher les vignes auec meilleure raison qu'on ne les auoit auparauant plantees. Le Patriarche Noé qui planta la vigne, y fut le premier attrapé, & le vin qu'il bût en trop grande quantité, & faute de connoistre sa vertu;

fut cause de la maledictiõ d'vn de ces trois enfans, laquelle redonda sur toute la posterité de Chanaan: si bien que ce n'est pas d'auiourd'huy que le vin cause tant de grands malheurs, & qui n'a pas mesme espargné son premier autheur, & l'a exposé à la derision de son propre fils.

Les sages Princes qui ont voulu empescher les frequentes reuoltes & mutineries de leurs peuples, ont faict arracher les vignes, & deffendu l'vsage du vin, recognoissans qu'il estoit la principale cause de leur felonnie & rebellion. Si le Roy Charles IX. eust plus long temps vescu, il eust osté les vignes à ceux de la Rochelle, esperant par là de leur oster l'allumette de leur desobeyssance en leur rabattant le courage: & les attendrissant à submission. Les Roys d'Egypte ont esté long temps sans boire du vin, & ne s'en seruoient nullement: pas mesmes en leurs sacrifices, leur breuuage ordinaire estoit l'eau du Nil, leurs Prestres & sacrificateurs l'abhoroiët croyans entr'eux, comme par ancienne tradition, que le vin n'estoit autre chose que le sang des Typhons & Geans, & autres tyrans qui firent la guerre aux Dieux, lequel meslé auec la terre, auroit produit

la vigne au rapport de Plutarque, *in Osiride*, & croyent que ceux qui pour s'estre enyurez, perdoient raison & toute connoissance auoient la teste pleine de sang des ennemis des Dieux; d'où ils souloient appeller le vin, *le sang des Geants & des reuoltez contre la Diuinité*. Quelques anciẽs le voulans traicter auec outrage, l'ont appellé le poison de la vie humaine, blasmans la chose par son abus, par les frequentes morts & les enormes mal-heurs qui arriuent aux hommes par l'excessif & immoderé vsage du vin. Les Manicheens heretiques enragez, disoient que le vin estoit vne inuentiõ du mauuais principe, & l'appelloient le principe du diable. Mais tous ces calomniateurs & detracteurs du vin, ressemblent à ceux qui hayssent le miel pour auoir esté picqué des mouches: ou comme les meurtriers, qui apres auoir mal vsé du fer, maudissent tous ceux qui ont donné l'inuention des ferremens, & monstré à forger les armes: le crime n'en est pas au vin, ny au fer, mais à ceux qui en vsent mal: si quelqu'vn s'oublie & commet quelque forfait par yurõgnerie, le blasme n'en est qu'à son excez, il est plus seant en ce cas de pardonner au vin, & plus equita-

ble de pendre la bouteille, (i'entens celuy qui a trop beu:) il eſt du vin, cõme de toute autre choſe, de laquelle, fut elle la meilleure du monde, l'abus en eſt tres-dangereux & pernicieux, chacun ſçait bien que

Rerum optimarum abuſus eſt peßimus.

Le bon vin eſt celuy qui eſt bien pur, non nouueau, bien clair, faict de raiſins bien meurs, de bonne couleur, odeur & ſaueur, blanc ou clairet il n'importe, qui fait vriner, & ne charge gueres la teſte.

Son vſage eſt fort diuers, ſelon ſon temperament, la force & le beſoin de celuy qui le boit: il rend les vns furieux, & comme demoniaques, les autres eloquens, & les autres gays & gaillards: il nourrit, il eſchauffe & humecte, il purge, il fortifie. Plutarque raconte que l'on ne ſçeut trouuer autre moyen pour arreſter & empeſcher la grande peſte qui ruinoit l'armee de Iules Ceſar en Afrique, que de faire boire de bon vin aux ſoldats, laquelle ceſſa incontinent apres, comme miraculeuſement. Voila vne eſtrange & merueilleuſe puiſſance du vin, laquelle ſurmonte toute la theriaque & tout le mithridat du monde, fuſſent-ils de Veniſe, ou bien de Montpellier, qui ne font rien d'excellent &

d'admirable comme cela.

Finalement le vin tout seul fait presque autant que tous les autres remedes ensemble: c'est pourquoy, ostez les enfans, les femmes & ceux qui n'y sont pas accoustumez, ie conseille à vn chacun d'en vser moderément, & il s'en trouuera bien.

Le cidre se faict ou de pommes, ou de poires: le pommé vaut mieux que le poiré: il doit estre faict auec de bonnes pommes, bien meures, cueillies en leur saison, & sans aucune eau: ainsi faict, il est chaud comme du vin, & enyure aussi, quand on en boit trop, si on ne le trempe comme le vin. Le poiré refroidit trop l'estomach, empesche la digestion, & bouche les conduits que le pommé ouure.

Ie ne sçaurois m'imaginer, auec quelle raison vn certain Autheur a osé aduancer que le cidre induise la ladrerie ou lepre blanche, veu qu'aux regions où on boit amplement & copieusement du cidre, on n'y void aucuns ladres, ou au moins fort peu: mais au contraire, qu'en Languedoc & en Prouence, il y a grande quantité de capots & ladres blancs, où on ne parle point de cidre. Ie ne vois pas aussi comment on peut soustenir cette question, puis

que l'experience iournaliere la conuainc de fausseté & de mensonge.

La biere n'est pas si froide comme le peuple dit, & ne rafraischit pas comme il pense: la plus simple est plus chaude que froide: celle que font les Anglois en leur Isle, est plus chaude que le vin, encore qu'elle ne soit pas si saine, ni si bonne. Elle nourrit vn peu, mais elle est de difficile digestion & de gros suc, par le moyen duquel elle bouche, & fait enfler, outre la grauelle, collique, ardeur d'vrine, douleurs de reins & d'estomach, & autres accidens qu'elle peut causer. Dioscoride mesme la condamne assez apertement, disant qu'elle est diuretique, mais qu'elle offense les reins & les nerfs, & plincipalemẽt les mẽbranes du cerueau, engendre de mauuaises humeurs, & cause la ladrerie: Galiẽ est de mesme aduis auec luy, & ne l'estime nullement meileure. C'est pourquoy ie m'esbahis fort de ce qu'il se trouue de certaines gẽs qui la prisent tãt, mesme qu'vn certain Autheur ose bien la preferer au vin, veu qu'elle n'a aucune qualité qui en approche, qu'au contraire elle luy est inferieure en tout: ce que ie monstreray briefuement. Le sainct Patriarche Noé, rem-

ply de l'esprit de Dieu, apres le Deluge vniuersel, inuenta & suscita le vin, afin d'augmenter les forces des hommes qui estoient grandement affoiblies & diminuees: au contraire la biere n'a esté inuentee, que par la pauureté, ou l'auarice, ou quelque mauuais genie : du vin, Iesus-Christ mesme en a beu autrefois, de la biere, il n'en a iamais gousté. Le vin, au rapport de la sainte Escriture resiouyt le cœur de l'homme: la biere au contraire, rend les hommes tristes & chagrins, à ce que dict Cardan. Le vin, selon sainct Ambroise, conserue la santé & l'embõpoint de l'homme, la biere destruit la mesme. Le vin, au dire de Platon, est vn remede contre la vieillesse, & est le laict des vieilles gens: la biere au contraire faict vieillir auant le temps Le vin, au rapport d'Aristote, rend l'homme eloquent & facond, la biere luy, rend la parole difficile & malaisee. Le vin rend les hommes legers & alaigres: la biere les rend lourds & pesans. Le vin fait les esprits subtils, & cause bon esprit, la biere fait les esprits grossiers, & rẽd les hommes lourdauts & stupides. D'où il appert manifestement que la biere n'a aucun degré de valeur, par lequel on puisse la comparer

ou opposer au vin, qui est la meilleure chose que la nature ait iamais inuentee, & le plus grand soulagement qu'elle ait peu donner aux hommes.

Le bouillon ne nourrit gueres, plus toutefois que de l'eau toute simple, principalemẽt quãd on y est accoustumé: car autrement il donne des tranchees, neantmoins il fait bon ventre par sa qualité detersiue.

Le breuuage duquel on se sert en temps de maladie, est aussi fort diuers, selon les diuerses maladies, l'appetit, la coustume, le goust, & le temperamẽt du malade. Les vns ne veulent que de l'eau crue, qui le plus souuent leur est defendue, pour plusieurs raisons qu'apporte Galiẽ. Les autres la font bouillir, & font mieux, en ce qu'elle est moins crue, charge moins l'estomach, & demeure tant moins dans les hypochõdres: qui est, selon Hippocrate, vne marque de bonne eau. D'autres font auec l'eau bouillir de l'orge, & alors c'ét de l'eau d'orge: d'autre adioustẽt à l'eau & à l'orge, quand ils sont cuits, de la reglisse, plus ou moins, selon le goust du malade, & alors c'est de la ptisane, le plus commun & plus ordinaire breuuage de nos malades d'auiourd'huy, qui est fort differẽt de la ptisane

des anciens, encore bien qu'elle en retienne le nom, veu que celle des anciens ressembloit à nostre orge mondé, & se mangeoit, au lieu que la nostre se boit, ayãt vne grande vertu d'estancher la soif, de rafraischir les entrailles, & qu'elle est vn peu diuretique. On y peut adiouster d'autres racines, herbes ou fruits, si on veut qu'elle rafraichisse ou humecte dauantage: ce qui neantmoins ne se doit faire que par l'ordonnance du Medecin ordinaire, qui augmente ou diminue la dose de chaque ingredient, selon qu'il luy semble necessaire. Plusieurs malades aussi se seruent de petit laict pour se rafraischir, dont les vns le boiuent tout simplement comme naturellement il est faict, les autres luy donnent auparauant vn bouillon, puis le coulent & y meslent vn peu de sucre: le premier est plus rafraichissant, & moins agreable: le second est plus doux & plus agreable, mais moins rafraichissant & moins aperitif. Il y a aussi vn autre breuuage fort commun chez les malades, nõmé de la limonnade, ou eau citronee, fait d'eau bouillie, auec du ius de citron & du sucre blanc ou candy, lequel pour son excellence est appellé *potus diuinus*, com-

me qui diroit breuuage diuin, lequel rafraischit fort les entrailles, fortifie l'estomach, est d'vn gout fort agreable, resiste fort à la pourriture, & descharge les reins & la vessie par les vrines. On peut en ce rang reduire l'oinomel, qui se fait auec le vin & le miel: l'hydromel simple & vineux, qui se fait auec l'eau & le miel; l'oximel, l'apomel, le iulep rosat & alexandrin, & autres sortes de breuuages, qui ne sont plus gueres en vsage chez les malades de ce temps, & que les Medecins n'ordonnent gueres qu'en cas de quelque necessité vrgente: à la place desquels sont substituez les apozemes & iuleps d'auiourd'hui, desquels s'en fait vne telle profusion qu'il vaudroit mieux tout à fait les condãner, que d'en tolerer l'abus qui se coule parmy le peuple, veu que tels breuuages, n'estans le plus souuent que simples verres d'eau sucree, vuident bien mieux l'argent de la bourse des malades, qu'ils ne tirent, ou ne preparent les humeurs peccantes de leurs entrailles. Ie prie Dieu de bon cœur, que telles gens s'amendent, afin que la Medecine en soit mieux reconnue: ou qu'il nous vienne quelque digne homme qui par sa prudence & son authorité, en

chasse tous les abus qui y sont auiourd'huy en trop grand nombre. Il y a quelques Medecins, (soit qu'ils le facent par hardiesse, ou par flatterie,) qui permettent à plusieurs de leurs malades pour tout breuuage, de boire du vin, pourueu qu'il soit bien trempé, ce qui n'est pas permis dans les maladies chaudes, non plus que dans toutes les froides: principalement où il y a vne grande douleur de teste, car alors il faut proceder iudicieusement en l'exhibition du vin, encore que bien trempé; veu que le vin frappe ordinairement la teste par ses vapeurs, en quelque maladie que ce soit: combien que ie ne nie pas tout à fait, qu'en vne longue maladie, où il faut entretenir les forces pour vn long-temps, on ne puisse donner vn peu de vin au malade auec beaucoup d'eau, principalement si le Medecin ordinaire l'approuue, sans l'aduis duquel on ne doit iamais rien faire, ny entreprendre, ny changer de ses premieres ordonnances.

Du sommeil & de la veille.

Chap. IV.

IL est necessaire à tout homme qui se veut conseruer en estat de santé, d'vser auec discretion & mediocrité, du sommeil & de la veille, & de sçauoir comment, quand, & combien il doit dormir ou veiller. Le dormir doit estre paisible, profond & mediocre: car celuy là n'est pas louable qui est rempli d'inquietudes, qui dure peu, & qui est interrompu: celuy qui dure trop, ne vaut rien aussi, veu qu'il empesche que le corps ne se descharge en temps & lieu de ses excremens, qu'au contraire il les retient, engendre quantité d'ordure, rend le cerueau froid & humide, la teste pesante, vn engourdissement d'esprit & assoupissement de tous les sens. La longueur du temps qu'il faut employer à dormir, s'apprend de la coction & digestiō de la nourriture qu'on a prise. Car combien qu'il ne soit pas raisonnable que toutes sortes de gens dorment tous autāt l'vn que l'autre, de ce que les vns ont bien tost digeré, & les

autres bien tard : neantmoins on ne trouue point qu'en general le sommeil doyue durer ny plus ny moins que sept ou huict heures, ou enuiron. Neantmoins pour le mieux specifier & distinguer, il faut auoir particulierement égard au temperament, à l'aage, à la nourriture, & au trauail d'vn chacun. Car les bilieux doiuent dormir plus long temps que les pituiteux, les vieillards que les ieunes gens : ceux qui ont beaucoup soupé, & qui ont fait quelque fort & rude trauail du corps ou de l'esprit, que ceux qui ont soupé fort sobrement, ou qui n'ont pas, ou fort peu trauaillé.

Pour estre en bonne situation en dormant, il faut premierement se coucher sur le costé droit, afin que la viande descende plus promptement au fond du ventricule, puis apres sur le costé gauche, afin que la coction de l'aliment s'auance dauantage, le foye estant panché & cōme couché sur l'estomach : & lors que la coction est parfaite, il faut derechef se coucher sur le costé droict, afin que le chyle se distribue & porte plus facilement au foye : ioint que la façon de changer par fois, tantost d'vn costé, tantost de l'autre, n'ayde pas peu à se

delasser. Il n'est pas bon de se coucher tout plat sur le dos, ni sur le ventre non plus, ce qui est dangereux particulierement à ceux qui sont suiets aux fluxions sur les yeux.

Le temps le plus commode & le plus conuenable pour dormir est celuy de la nuict, deux ou trois heures apres le souper, la nuict estant à cela fort commode à cause de son humidité, de sa fraischeur, & qu'alors il y a moins de bruit. De plus, la nuict y est plus propre pour vne autre raison, c'est qu'elle dure assez long temps pour rendre parfaite la digestion, d'autant qu'il n'est point besoin de se releuer la nuict pour vacquer aux affaires domestiques. Le dormir de iour est estimé fort mauuais. De ce qu'il remplit le cerueau de trop d'humidité, laquelle il faudroit plustost dissiper & dessecher par les veilles 2. De ce qu'il dure trop peu pour acheuer la coction des viandes, d'où elles demeurent sans estre cuites. 3. De ce que le dormir de iour empesche celuy de la nuict 4. De ce qu'il se fait en nous vn mouuement violent & contraire à la nature, veu que la lumiere du iour attire la chaleur & les esprits en dehors, ou au contraire le sommeil retire l'vn & l'autre en dedans.

Il est neantmoins remarquable, que sur le tesmoignage d'Homere, qui escrit que Nestor dormoit vn peu apres le repas, Galien permet le mesme aux vieilles gẽs, & crois qu'il peut estre permis à ceux que nous y voyons accoustumez: veu que plusieurs Religieux d'auiourd'huy, de qui le sommeil de la nuict est interrompu, pour le seruice diuin, ne se trouuent aucunement incommodez pour dormir quelque heure de iour. Mais il faut pourtant sçauoir, que ceux qui ont la teste debile, ne doiuent pas seulemẽt songer à dormir tost apres le disner ou le souper, parce qu'à telles gens, à ce que dit Galien *lib.5 aph 67.* le cerueau s'emplit de trop grande quantité de vapeurs qui le troublent & l'offusquent, & causent de grandes douleurs de teste, ou autre incommodité.

Or tout ainsi qu'il est necessaire à l'homme de garder vne grande mediocrité au dormir, aussi doit-il en garder vne à veiller. Car de mesme façon que le dormir excessif refroidit & humecte le cerueau plus que de raison: ainsi les veilles immoderees gastent & destruisent la temperature du cerueau, debilitent les sens, corrompent les forces, empeschent la co-

ction,

ction, & engendrent force cruditez: parce que durant les veilles la chaleur naturelle se porte au dehors auec le sang & les esprits, d'où elle se consomme & dissipe grãdement: & de mesme qu'il est dangereux de dormir de iour, aussi fait il bon d'y veiller: c'est pourquoy Hippocrate a recommandé de veiller le iour, & dormir la nuit: parce qu'en dormant la nuict, la coction se faict mieux: & de iour en veillant, l'expulsion des excremens & la distribution des alimens se paracheue mieux: outre que la faculté animale est excitee à mieux faire ses fonctions par le moyen de la chaleur & la lumiere du iour.

Du mouuement & de l'exercice.

Chap. V.

TOut mouuement de nostre corps se diuise en naturel ou volontaire: Le ventricule, les intestins, les veines & autres parties de nostre corps s'attirent de la nourriture, le cœur & les arteres battent incessamment, le tout par le moyen d'vn mouuement naturel. Le mouue-

ment volontaire comprend toute sorte d'exercices, qui se font auec conseil & par acte de volonté, desquels il y a plusieurs differences, comme courir, sauter, danser, fouyr, ramer, porter quelque fardeau, aller à la chasse, se pourmener à cheual, &c. L'exercice est bon à plusieurs choses, mais particulierement à augmenter la chaleur naturelle, à esmouuoir les esprits, & à fortifier les parties solides de nostre corps. Le temps de l'exercice est deuant le repas, au matin & au soir, & non iamais incontinent apres, comme a recommandé Hipocrate, 6. *Epidem*, où il veut que les hommes se gouuernent fort sagement, & gardent vne grande mediocrité au trauail, au manger, au boire, au dormir, & en l'acte venerien. Voicy ses mots: *Labor, cibus, potus, sommus, Venus, omnia, mediocria.* Les exercices immoderez & les mouuemens excessifs rendent le corps maigre & sec, le trop peu d'exercice le rend pesant & paresseux; c'est pourquoy il faut s'y comporter mediocrement, auec beaucoup de discretion & de moderation, de peur que de là ne prouienne quelque maladie, d'où on doit esperer vne heureu-

se santé. Il est permis de s'exercer iusques à ce que le corps commence à s'eschauffer, à s'enfler, que la couleur du visage deuienne vermeille, que quelque petite sueur apparoisse, & que l'on commence à se lasser.

Du Repos.

CHAP. VI.

AV mouuement est opposé le repos, lequel refait & repare nos esprits, & donne de nouuelles forces aux membres lassez & fatiguez du trauail precedent, veu que les parties de nostre corps ne peuuent durer plus long temps sans se reposer : car tout ainsi qu'apres de longues veilles, il faut dormir mediocrement, comme estant chose fort vtile & necessaire ; ainsi pareillement est vtile & necessaire le repos apres le trauail & l'exercice. Et ainsi le mouuement & le repos peuuent seruir & nuire à nostre santé, selon la diuerse façon que l'on s'en sert ; pouuans estre d'vne façon, remedes; & d'vne autre, cause de maladies.

De l'euacuation des excremens.

CHAP. VII.

C'Est vn des premiers preceptes de la conseruation de la santé, qu'il faut que le corps chargé d'excremens se vuide & se descharge, de peur qu'estans retenus ils ne nous facent malades. Des excremens les vns sont benins, qui ne sont excremens qu'à raison de la quantité: comme la semence & le sang menstruel des femmes, les autres ne sont pas tels, mais tout à fait inutils, c'est à dire, & en quantité & qualité: lesquels se diuisent encore de deux autres sortes, sçauoir en generaux & en particulier. Les excremens generaux sont ceux qui ne viennent pas d'vne seule partie en particulier, mais de tout le corps, tels que sont les excremens de trois coctions, sçauoir ceux du bas ventre, l'vrine & la sueur: les particuliers sont comme la pituite musqueuse du cerueau, les humeurs visqueuses du poulmon, l'excrement melancholic de la ratte; le bilieux, de la vesicule du fiel, les-

quels deux derniers ſe vuident par le ventre auec les deiections volontaires, en vn corps bien ſain: les purgations menſtruelles aux femmes, & les hemorrhoides. Nous dirons icy par ordre vn petit mot de chacun de ces excremens, afin que chacun en ſoit aduerty, & s'y gouuerne ſagement.

De l'action venerienne, ou euocation de la ſemence.

Chap. VIII.

IL faut garder vne grande moderation en l'excretion de la ſemence, de peur qu'elle ne ſoit trop grande & immoderee: Il y a du danger à retenir cet excrement, tant vtil qu'il ſoit, parce qu'eſtant retenu il ſe pourrit, & deuient pernicieux comme venin, principalement aux femmes, d'où vient que les ieunes vefues ſont fort ſuiettes aux ſuffocations de matrice, comme demonſtre Galien, *lib. 6. de locis affect. cap.* 5. car cette matiere ſeminale eſtant corrompue, cauſe d'eſtranges & terribles accidens, d'autant plus qu'elle a eſté na-

turelle & parfaite. Le danger est bien encore plus grand, si on fait en excretion immoderee, veu qu'elle nuit plus à la vie, que si on auoit perdu cent fois autant de sang: d'où vient que tous les animaux enclins & adonnez à l'amour, de leur naturel, viuent moins que les autres. Pour la mesme cause les passereaux ne viuēt guere plus de deux ans ; & mesme les masles, pour y estre plus enclins, meurent plustost que les femelles. C'est pourquoy il faut que celuy qui est soigneux de sa santé, prenne bien garde sur toute chose à ce point, de ne se pas laisser emporter à aucun appetit lubrique & desordonné, mais seulemēt y vaque pour satisfaire à nature, lors qu'elle est chargee de cét excrement, & non iamais pour son plaisir. Car la semence estant vn excrement benin, ne doit estre mise hors du corps que quand elle incommode pour sa quantité: & alors ceste action fait ce qu'en dit Galien ; Alors, dis-ie, elle resiouyt le cœur, rend la respiration plus libre, chasse la melācolie, appaise la tristesse, adoucit la cholere, & induit le sommeil à ceux qui ont long-temps veillé. Dauantage, il faut prendre garde que pour bien & iustement definir la modera-

tion requise à ceste action, il faut auoir esgard au temperament de la personne, parce que les melancholics & les pituiteux en sont bien offensez dauãtage & plus griefuement que les sanguins & bilieux. Il faut pareillement prendre garde à l'aage, car ceux qui sont en vn aage de force & de vigueur, s'en acquitent bien mieux, & à moindre detriment que les vieillards, les emaciez, les refroidis, & les dessechez. D'vne excretion de semence immoderee on en void naistre vne infinité de malheureux accidens, comme vne grande debilité de tout le corps, vne dissipation des forces & des esprits, vne oubliance, la veuë courte, indigestion, puanteur de bouche, conuulsion, apoplexie, epilesie, paralysie, tremblement de membres, toute sorte de goutes, aux mains, aux pieds, aux genoux & aux hanches.

Ie veux bien pourtant que les ieunes gens sçachent, que ie ne pretends nullement les porter à estre enclins à l'amour & à la lubricité, pour ce que i'ay dit cy dessus *qu'il y a du danger à retenir cét excrement, tout vtil qu'il soit*; & n'entends nullement que la ieunesse (qui de soy n'est que trop desbauchee auiourd'huy par la

mauuaise nourriture qu'on luy donne, & par la trop grande indulgence des parens) tire d'icy occasion de pecher & offenser Dieu, pour ce que i'en ay dit; n'y qu'elle s'aille mettre en danger de se gaster, en r'emportant quelque vilaine & hôteuse maladie, qui l'estropie pour le reste de sa vie: car ie m'entens auec tous les bons Autheurs, des femmes, & ieunes vefues, particulierement au corps desquelles la semence, cōme plus acqueuse, moins feconde & moins remplie d'esprits que celle des hommes se gaste & corrompt fort aisément: au contraire de celles des hōmes, de laquelle on n'a iamais veu arriuer; quelque long temps qu'elle ait esté retenue, aucun mauuais accident encore que le bon Politian l'ait voulu faire accroire à la posterité par l'Epitaphe qu'il a fait à Michel Verin, ieune homme Espagnol, où ces deux vers se lisent, que ie produits comme estans fort communs, afin d'en monstrer l'abus.

Sola Venus poterat lento succurrere morbo,
Ne se pollueret, maluit ille mori.

Où i'aduise le lecteur, que telle cause putatiue de la mort de Michel Verin, sçauoir la trop grande quantité de semence, est fausse & controuuee, & que ce

discours n'est qu'vne bourde inuentee par vn homme ignorant en Medecine, veu qu'vn bon & sçauant Medecin, ayant la crainte de Dieu deuant ses yeux, comme tous la doiuent auoir, n'a ordonné, & n'ordonnera iamais l'action veneriēne illegitimement, ni pour remede present & vnique d'vne maladie mortelle, comme ce menteur de Poete a voulu feindre.

Chacun est obligé de croire pour la conseruation de sa santé, qu'il est tres-vray, de ce que Plutarque a dit en trois mots, du manger, de l'exercice & de l'amour. *Vesci citra saturitatem: impigrū esse ad laborē: vitale semē conseruare, tria saluberrima.* Ces trois points bien gardez valent mieux que tout le reste, encore qu'à toutes sortes de gens on n'en puisse pas faire vne mesme regle. Il vaudroit mieux estre de l'aduis d'Epicure, qui croyoit que cette action ne seruoit nullement à l'entretien de la santé, que sous ombre d'vne necessité supposee, il fallut se laisser emporter à la paillardise: veu mesme que (comme dit fort bien vn grād Philosophe du siecle passé,) il n'y a gueres d'apparence qu'il soit vray de tous les auantages que les Anciens on dit de cette action, quelque moderation & prudence

qu'on y puisse apporter : car qui est celuy qui ne sçait que iamais elle ne se peut faire sans affoiblir l'agent ? Chacun ne void-il pas bien tous les iours, & n'espreuue en soy-mesme, que nous n'auons que faire en aucune façon de soliciter la descharge de cettte matiere, veu que la Nature sçait & trouue bien les moyens de s'en descharger, quand elle est trop chargee, & lors que l'abondance l'irrite durant le sommeil : & qu'elle coule mesme à quelques-vns en veillant de soy-mesme, & sans aucun sentiment ? Arriere donc ceste fausse doctrine. Soient seulement aduertis les ieunes gens, qui se laissent trop emporter à la paillardise, qu'ils ne peuuẽt remporter autre recompense de leur lubricité, qu'vne moins longue vie auec quantité de maladies tres-fascheuses, & douleurs fort importunes: qu'ils se souuiennent plustost de la responce du sçauant Medecin, Nicolaus Leonicenus, lequel estant interrogé à l'aage de quatre vingts seize ans, par quel moyen il pouuoit auoir tant vescu, & qu'il estoit encore si dispos & si gaillard en ce grande aage, respondit tout simplement en ces mots, *Quòd castam iuuentutem virili ætati tradidisset* ; c'est à dire, pource

qu'il auoit paſſé ſon ieune âge fort chaſtement.

Ie ne diray rien dauantage de ce point; ie le laiſſe aux Theologiẽs ; & pour acheuer ce Chapitre, ie diray comme Medecin, que chacun doit eſtre fort retenu & moderé en cette action, ayant eſgard aux forces preſentes, à la ſaiſon, ou au temperament, & autres circonſtances requiſes. Hippocrate l'a notablement recommãdé en ce peu de mots. *Labor, cibus, potus, somnus, Ven⁹, omnia mediocria.* Epicure en a fait ſi peu d'eſtat qu'il a voulu, dans Galien, nous la faire paſſer pour nuiſible & dommageable à la ſanté : ce qui n'eſt pas abſolument vray, ſi on en vient là auec telle moderation, que l'on ne s'en trouue point plus foible, mais au contraire plus leger, plus diſpos, & que la reſpiration en ſemble plus ayſee, ou plus libre. Quant au temps de s'en bien acquitter, il le faut prendre lors que le corps eſt dans la iuſte mediocrité de toutes ſes circonſtances, c'eſt à dire, qu'il ne ſoit point ni trop plein, ny trop vuide, ny trop eſchauffé, ny trop refroidy, ny trop chargé d'humeurs, ny trop deſſeiché. De plus, ce doit eſtre pluſtoſt apres que deuant le repas, non pas

neantmoins si tost, mais cinq ou six heures apres, & se rendormir par dessus: Le meilleur & plus à propos c'est apres auoir dormy enuiron quatre heures, la digestion estant acheuee, & se rẽdormir encore pour trois bonnes heures, durant lesquelles se fera vne nouuelle reparation des forces, qui delaissera le corps fatigué & affoibly par la precedente euacuation: ioinct que pour autres causes ce mesme dernier somme est fort vtile à la femme. Pour le tẽperament requis, le sanguin en est le plus capable, i'entends ceux qui sont chauds & humides de leur naturel, car à ceux-là seuls elle n'incommode qu'à peine, si ce n'est qu'ils en abusent: pour les bilieux, ils sont d'vn temperament trop sec, ioint qu'elle ne fait qu'eschauffer leur sang, & aiguiser leur bile: les pituiteux sont trop humides, & leur est fort nuisible, si d'auanture ils ne s'y comportent fort moderément, encore que Hippocrate ait dit qu'elle sert aux pituiteux, mais il le faut bien entendre: quãt aux melancholiques, qui sont froids & secs, elle leur est estrangement contraire pour ce qu'elle les refroidit trop, & les desseiche dauantage. La façon de viure chaude & humide y est la plus propre, prin-

cipalement si elle est assaisonnee de bon vin, que les anciens appelloient à propos de cela, *lac Veneris, & incẽtiuũ libidinis*, c'est à dire, laict de Venus, & l'aiguillon d'amour. Des saisons de l'annee, le Printemps y est preferé, à cause de son temperament esgal, & du sang qui domine alors: l'Hyuer apres, pource que la chaleur interne est alors bien plus rigoureuse, & que l'on boit & mange dauantage, puis l'Automne : mais pour l'Esté, il n'y est nullement propre, pour la grande chaleur qui dissipe, les esprits & les forces du corps. Pour l'aage, il n'y en a pas de plus propre que la ieunesse & l'aage viril, l'adolescence estant encore trop infirme, trop humide, & n'ayant atteint sa parfaite croissance: la vieillesse estant trop seiche, & manquant de cette humeur prolifique, qui est necessaire à l'appointement.

Turpe senes miles, turpe senilis amor.

Les frequentes morts des vieillards qui espousent de ieunes femmes, declarent assez combien l'amour leur est ennemy, & cette action contraire à leur vie, ie ne veux pour tout tesmoignage de mon dire, que l'Epitaphe de cét Italien : *qui cùm*, au rapport de Paul Ioue, en ses Eloges des hom-

mes doctes, *planè senex, & articulorũ dolore distortus, ab ætate formáque florentis iuuenis toro dignam duxisset vxorem, aliquantò prolis quàm vitæ cupidior, letalis intemperantiæ pœnas dedit:*

In fouea qui te moriturum dixit Aruspex,
Non mentitus erat, coniugis illa fuit.

Ou cet autre de mesme fait par vn autre Poëte.

Hîc nunc clare iaces, & quem Podalirion esse
Vidimus, annosum sustilit ipsa Venus.

Si elle est prise auec toutes ces circonstances, elle sert en deschargeant le corps de quantité d'humeurs superflus, le rendant plus leger, & le plus gaillard; elle sert aussi à l'esprit, le dégageant de chagrin & pensees melancholiques, chassant la cholere & la tristesse, principalement à ceux qui sont tourmentez de l'Erotomanie, ou maladie d'amour, comme l'a voulu Hippocrate, *au liure des maladies des filles.*

De la purgation menstruelle des femmes.

Chap. IX.

Toutes les femmes sont suiettes à cette euacuation qui se doit faire tous

les mois en celles qui sont saines, qui ont atteint l'aage de puberté, qui n'ont pas encore 50 ans, qui ne sont ni grosses, ni nourrices. C est à bon droit que le grand Hippocrate a dit, que toutes les maladies des femmes se faisoient par l'indisposition de la matrice, *aut in vtero, aut ab vtero.* Car ordinairemẽt si tost qu'vne fẽme tombe malade, cette euacuation est soupçonnee d'estre la cause du mal, soit qu'elle soit trop grande, ou supprimee, ou qu'elle paroisse hors de saison. C'est pourquoy les femmes doiuent bien soigner d'estre tousiours biẽ reglees tous les mois : car si cette euacuation est excessiue, outre la grande perte de sang qui leur suruiẽt, elles sõt suiettes aux syncopes & grãdes foiblesses, aux conuulsions, pâmoisons, hydropisie, & autres accidens mortels ; si d'autre part elle est arrestee contre nature, il n'y a sorte de maladie qui ne puisse prouenir de cette cause là; car ce sang vitieux retournant aux parties superieures, peut faire des suffocations de matrice, des estouffemens, iaunisse, hydropisie, perte d'appetit, inflammation de poulmon, & cent autres mauuais symptomes. A cause dequoy ie les exhorte en ce cas, d'auoir bientost recours

à quelque prudent & aduisé Medecin, qui reconnoisse discrettement la cause de leur maladie, & leur ordonne remede à propos, sans s'amuser au dire d'vn tas de femmelettes ou de Charlatans, qui n'õt qu'vn remede particulier contre diuerses causes, duquel ils se seruent malheureusement, aux despens des pauures malades, comme d'vne selle à tous cheuaux: mesme ie leur donne aduis, de ne se faire saigner si legerement du pied qu'il se pratique auiourd'huy, veu que le plus souuent tel remede n'y sert de rien, s'il ne se fait en temps & lieu, & par le conseil de quelque habile Medecin.

De l'euacuation des excremens du ventre, de l'vrine, & de la sueur.

Chap. X.

Des trois coctions generales, celle qui se fait au ventricule, qui est la premiere que nous appellons la chilose, laisse apres soy vne plus grande quantité d'excremens, lesquels incommodent nostre santé, si par vn bon ordre de nature, ou par artifice, ils ne descendent & ne sortent

tous

tous les iours au dehors, C'eſt pourquoy il faut tous les iours au matin, s'il y a moyen ſe preſenter à la ſelle, pour inuiter la nature a faire ſon deuoir, où ſe doit garder vne mediocrité comme en toute autre choſe. Car ſi le ventre ſe laſche par trop, le corps s'en debilite & affoiblit beaucoup ; outre que le cours de ventre pourroit deuenir flux de ſang, & cauſer d'eſtranges ſymptomes : & au contraire, ſi le ventre eſt dur, ces excremẽs venans à ſe ſeicher & pourrir dauantage, enuoyent des malignes vapeurs au cerueau, d'où ſe font des migraines, & autres douleurs de teſte fort importunes : pour à quoy remedier, faut recourir à la ptiſane laxatiue de ſené, ou de caſſe, au ius de pruneaux, aux bouillons, au petit laict, ſuppoſitoires, clyſteres, & ſemblables autres remedes.

L'euacuation de l'vrine, qui eſt l'excrement de la ſeconde coction qui ſe fait au foye, eſt pareillement neceſſaire, à cauſe des perilleux accidens qui ſuruiennent quand elle eſt arreſtee, comme lethargie, apoplexie, paralyſie, &c. outre les extremes douleurs que ſentent ceux à qui elle eſt ſuprimee. Il eſt neantmoins bien difficile d'en enſeigner les remedes en gene-

ral, veu que chaque cause de la suppres-sion requiert son remede particulier : à cause dequoy i'aduise ceux qui en seront incommodez, d'en consulter tost vn sage Medecin, qui en reconnoisse la vraye cause & leur ordonne les remedes requis à leur guerison.

La sueur, qui est l'excrement de la troisiesme coction, n'est pas tant importante, veu qu'elle se fait de peu de matiere, qui se resout presque insensiblement, & sans aucune incõmodité : veu aussi que quelques vns tiennent auec bien de l'apparence de raison, que les personnes bien saines ne suent iamais : cét excrement sereux se digerant & s'euaporant aisément par la force de la chaleur naturelle.

Il est bon tous les matins de se moucher & peigner, pour descharger la teste de ses ordures, & deliurer le cerueau qui demeureroit accablé sous iceux : de cracher pareillement pour la descharge du poulmon. Pour les hemorrhoydes, estant vn mal fort frequent auiourd'huy, aussi bien que fort fascheux & tres douloureux, i'aurois bien dessein d'en dire quelque chose, & principalement touchant leur guerison, en faueur de plusieurs qui en

ſont maintenant affligez : mais d'autant que ce point eſt purement de la Pratique de Medecine, & qu'il n'eſt pas icy lieu d'en traiɫter ſi amplement que le ſubiet ſemble requerir, ie me contenterai de donner ſeulement quelques aduis à ceux qui y ſont ſubiets ; & ce le plus briefuement qu'il me ſera poſſible.

Premierement, i'exhorte vn chacun de ne s'accouſtumer à cette euacuation des hemorrhoïdes, que le plus tard qu'il pourra, & ne permettre qu'elles luy ſoient iamais ouuertes de quelque ſorte que ce ſoit, i'entends ny par friction de fueilles de figuiers, ou autre choſe rude ou aſpre, ny par coups de lancette de la main d'vn Chirurgien, ny par application de ſangſuës, qui ne tirent que le plus pur & le meilleur, & laiſſent le mauuais dans les veines, lequel y eſtãt enfermé & s'y pourriſſant, y cauſe de grandes & intolerables douleurs : cette euacuation de ſang par le ſiege, faite par violence, eſtant tout à fait contre nature, veu qu'on ne tire par là qu'vn ſang pur ou ſereux, tandis que l'impur & le corrompu demeurant dans les vaiſſeaux, cauſe vne rage de griefues douleurs, qui ne ſe peuuent appaiſer par au-

cuns remedes : & laquelle ne cesse iamais iusques à ce que ladite cause en soit ostee par saignees ou purgations, ce que ie ne sçaurois ici determiner qu'en general, en laissant la decision particuliere au Medecin ordinaire, qui considerera le mal sur l'indiuidu auec toutes ses proprietez & circonstances, disant neantmois hardiment & librement ce que i'ay mille fois esprouué, & qui est appuyé sur bonnes raisons qu'en ce mal d'hemorrhoides, où la douleur presse, combiẽ qu'il n'y ait point de fiéure, (à plus forte raison encore quand il y en a) pourueu qu'il y ait de la chaleur & plenitude d'humeurs dans les vaisseaux, il faut saigner des deux bras, plustost que des pieds, & en tirer hardiment, & par plusieurs fois du sang, lequel en viẽdra abondammẽt & fort mauuais, au lieu que par les veines d'embas il n'en peut venir que de pur & de bon, & en petite quantité : ce qui est aussi appuyé de l'authorité de Galien *en son Commentaire sur l'Aph.* 25. *de la sect* 4. des Aphorismes d'Hipocrate. Secondement, ie donne aduis aux malades affligez d'hemorrhoides, & à ceux qui y sont subiets, que quand ils se veulent purger, ils se gardent bien de ce faire auec

des pilules, & tout autre remede compoſé auec de l'aloé, à cauſe que ce medicament prouoque les hemorrhoides & les fait venir auec grande douleur & violence. Troſiémement, ie leur conſeille de ne s'amuſer à pluſieurs remedes topiques qui ſont auiourd'huy en vogue, pẽſans en appaiſer la douleur: tels que ſont l'onguent roſat, le populeum, l'huyle d'amãdes douces, & pluſieurs autres, leſquels ayans de la graiſſe & onctuoſité en ſoy, ne ſeruent qu'à accroiſtre le mal, y adiouſtãt vne nouuelle chaleur qui y cauſe inflammation, & par conſequent en augmente la douleur: mais pluſtoſt de ſe fier aux cataplaſmes d'herbes emollientes, telles que ſont les mauues, guimauues, violiers, parietaire, mercuriale, & autres ſemblables, ſans aucunes huiles ou beure, ou bien au ſimple eſtuuement d'eau tiede: ſans iamais ſe ſeruir d'opiũ, ny aucune drogue narcotique: comme font auiourd'huy tres-mal la pluſpart des Charlatans, leſquels penſans auec leur drogue preparee en appaiſer la douleur, y cauſent vne gangrene, de laquelle s'enſuit vne mort pleine de douleur & d'eſtonnement, par l'impudence & effronterie de ces coureurs: ce qui n'arriue que

trop souuent. Finalement, i'exhorte ceux qui sont suiets à cette douleur d'hemorrhoydes, afin d'en estre moins souuẽt importunez, & d'en supporter plus aisement l'incommodité, de garder vn exact regime de viure, d'estre fort sobres, ne mãger rien de salé, n'y d'espicé, aucune patisserie, si ce n'est par auanture le biscuit, ne boire point ou fort peu de vin, n'aller gueres à cheual, auoir le ventre tousiours bien lasche, se faire saigner des bras trois ou quatre fois l'an, voire mesme dauantage, & non iamais des pieds, de peur d'attirer sur la partie malade, se purger par precautiõ deux ou trois fois l'annee, auec vne infusion de casse & de sené mis ensemble, ou de sené tout pur dans de la prisane : fuir la tristesse & le chagrin melancholique tant qu'il luy sera possible; ains au contraire se resiouyr le corps, & l'esprit, & faire tousiours quelque exercice moderé. Ie ne puis dire pour le present d'auantage, laissant le surplus au Medecin ordinaire, qui en ordonnera prudemment en temps & lieu, selon qu'il en verra estre de besoin.

Il y a bien d'autres euacuations, comme la saignee, la purgation, le vomissement, le

flux de ſang par le nez, &c. deſquelles ie ne parleray point icy, eſtant hors de mon deſſein & du regime de viure; pour leſquelles il faut auoir l'aduis particulier du Medecin.

Des paßions de l'Ame.

CHAP. XI.

ON met au dernier rang des choſes non naturelles, les perturbations de l'eſprit ou paſſions de l'ame, les principales deſquelles ſont la crainte, la triſteſſe, la cholere, la ioye, & la honte. L'vſage deſdites paſſions n'eſt pas de grand profit, ſi ce n'eſt peut eſtre de la ioye qui reſiouyt le cœur, & eſueille la chaleur naturelle. La triſteſſe eſt bonne à ceux qui ſont par trop ioyeux: la cholere aux pareſſeux & endormis: la crainte aux temeraires, & la honte aux impudens. Il y en a qui en font vne autre diuiſion, diſans, qu'elles naiſſent de l'opinion du bien, ou du mal, preſent ou futur: de l'opinion du bien preſent naiſſent la ioye, l'enuie & la malueillance: de l'opinion du bien futur viennent l'eſperance, l'amour, & la cholere: de

l'opinion du mal present, le regret, la tristesse & la misericorde : de l'opinion du mal à venir, la crainte, la honte & le desespoir : lesquelles toutes sont mouuemens impetueux & violēs d'vne ame transportee hors des bornes de la raison, ausquelles neantmoins selō leurs differentes causes, y faut apporter de la moderation. Puisque d'autāt plus que l'esprit est plus excellent que tout le corps, tant plus, selon Galien, faut il auoir soin de ses passions, veu qu'il n'y a nulle maladie du corps, si grande soit elle, qui surpasse les maladies & indispositiōs de l'esprit : lesquelles ont vn tel pouuoir, que non seulement elles donnēt à cognoistre l'estat du corps, mais luy causent aussi d'estranges changemens, à cause des insignes émotions de la chaleur que elles font, tantost en dehors, tantost en dedans. De ces passions de l'ame, les vnes frapent & esmeuuēt le corps puissammēt les autres doucemēt & legerement : entre lesquelles la ioye occupe le premier lieu, laquelle estant moderee, conuient à tous les sains, & aux malades aussi : parce qu'en espandant au dehors la chaleur, le sang & les esprits, elle resueille la vigueur de toutes les facultez, nourrit & humecte l'ha-

bitude du corps, luy donne bonne couleur,& dilate le cœur, afin qu'il iouyſſe & s'eſgaye du biẽ preſent: mais ſi elle eſt immoderee, elle cauſe quelquesfois des ſincopes & defaillances, voire meſme quelquesfois vne mort ſubite, principalement aux vieilles gẽs, aux femmes, & autres naturellement delicats, parce qu'en diſſipant la ſubſtance des eſprits, elle fait vne trop grande diſſolution des forces de la faculté vitale. Les Hiſtoires nous enfõt pleine foi, le Sieur du Langey, *liure 2 de ſes memoires*, eſcrit que le Pape Leon dixieſme, de la maiſon de Medicis, mourut de ioye, ſur la nouuelle qu'il receut de la perte que les François auoient faite de la ville de Milã, l'an de noſtre ſalut 1521. *Daubigné*, Hiſtoriẽ Huguenot, teſmoigne que la meſme fortune arriua à vne femme de Dauphiné, voyãt ſon mary de retour de la iournee de Moncontour, en laquelle elle croyoit qu'il euſt eſté tué, l'an 1569. Tite Liue raconte qu'vne femme Romaine mourut auſſi de ioye, voyant le retour de ſon fils, qu'on lui auoit aſſeuré eſtre mort à la bataille de Cãnes. Le vieil Denis, Tyrã de Sicile eſprouua la meſme choſe: car luy qui auoit touſiours iouy d'vn grand bon-heur,& s'e-

ſtoit touſiours comporté modeſtemẽt en ſa fortune, ayant appris qu'il auoit gagné le prix parmy les Tragediens, mourut ſubitement de ioye. Diagoras le Rhodien & Chilon le Philoſophe moururent de meſme ſorte, en baiſant leurs enfans qui auoiẽt gagné le prix aux ieux Olympiques, au rapport de Pline, *cha. 32. liure 7. de ſon Hiſt. naturelle*. Ciceron en dit autant *en ſes Tuſculanes*, du Poëte Sophocle: Le Poëte Pgilemon voyant vn Aſne manger les figues qui eſtoient apreſtees pour le diſner, s'en mit ſi fort à rire, qu'il en mourut ſubitemẽt. Plutarque *en ſon traicté des vertueux faits des femmes*, raconte vne fort belle Hiſtoire d'vne Dame qui mourut de la meſme ſorte, nõmee Polycrita, laquelle ayant par ſon bon eſprit & ſa beauté, perſuadé & impetré du Capitaine Diognetus, chef des Erythreiens, qu'il leueroit le ſiege qu'il auoit mis deuant la ville de Naxe, elle s'en retournant de l'armee en ſa ville deliuree & en approchant des portes, fut accueillie de tous les habitans qui venoiẽt au deuant d'elle, luy mettans des chapeaux de fleurs ſur la teſte, & chantans ſes loüanges, auec telle reſiouyſſance, que ſon cœur n'eut pas la force de ſouſtenir vne ſi grãde ioye, de-

quoy elle mourut sur la place, ioignant la porte de la ville, où on luy dressa vn honorable tombeau, de sorte que la ioye osta la vie à celle qui auoit rendu la vie à son pays. Bref, les Histoires tant anciennes que modernes, sont pleines de tels exemples.

A la ioye est directement opposee la tristesse, qui n'est guere bonne à personne, si ce n'est peut estre aux gens gras, aux endormis, & à ceux qui sont trop resiouys; laquelle ramasse petit à petit en dedans la chaleur, & par ce moyẽ rafraichit & desseche le corps, rend la face pasle, diminue le poux, à cause de la constrictiõ du cœur, & l'oppressiõ de la chaleur naturelle, d'où est empeschee vne nouuelle generation d'esprits: quelquesfois aussi elle dõne la fiéure, par empeschement de la difflation, qui induit la pourriture: quelquesfois aussi elle tuë, par la suffocatiõ de la mesme chaleur naturelle, comme rapporte Pline, *au liure 7. chap.* 36. de Marcus Lepidus, qui mourut de regret, pour l'amour qu'il portoit à Apuleia sa femme, apres l'auoir repudiee: & de Publius Rutilius, qui mourut soudain de regret, apres auoir appris que son frere n'auoit esté esleu Consul. L'Histoire sa-

cree nous enseigne la mesme chose au fait de Heli, grand Pontife & Iuge des Iuifs, lequel ayant appris la triste nouuelle que les Philistins ses ennemis, ayant pris l'Arche, & tué ses enfans, auoient mis en route l'armee des Iuifs, en estant acablé d'vne grande & soudaine tristesse, tombant de son siege roial, se rompit le col & mourut sur le champ. Ainsi Auicene, *au chap 6. des forces du cœur*, dit que deux choses s'ensuiuent de la tristesse, sçauoir, l'imbecilité de la faculté naturelle, à cause de l'extinction de la chaleur: & l'espaississement des humeurs & des esprits, à cause du rafraichissement, d'où s'engendre le suc melancholic, qui rend les hommes tristes, chagrins & pensifs.

La crainte attire soudainement la chaleur au cœur, d'où se fait que les parties externes se reffroidissent, pallissent & trẽblent, les dents grincẽt, la voix s'entrecoupe, les forces semblent manquer, le ventre se lasche, & l'vrine s'escoule, à cause de la debilité de la faculté retentrice, & la resolution des muscles, selon Aristote *en ses Problemes:* l'esprit mesme desia affoibly en est esbranlé de sa place, où se font quelques fiéures pour la commotion des hu-

meurs : ou de longues maladies, comme l'epilepsie, & quelquesfois aussi se guerissent, comme la fiéure quarte qui s'est veue guerir apres vne soudaine & violẽte peur: la mort mesme s'en ensuit quelquesfois, à cause de la suffocation de la chaleur, au tesmoignage mesme d'Alexandre Aphrodisee, *en ses Problemes.*

A la crainte, on y reduit la honte, vraye marque d'vn bon naturel, en laquelle la chaleur, à cause du froid, se retire premierement en dedãs, puis apres sort en dehors par la force de la raisõ: d'où les extremitez s'eschauffent, & rougissent, à cause de l'affluence du sang, d'où vient qu'elle sert aux pasles & decolorez : quelquesfois neantmoins pour estre trop soudaine & subite, elle cause la mort, comme racõte Pline de Diodore le Dialecticien, qui mourut de honte pour n'auoir sceu respondre sur le champ à vne demande facetieuse que Stilpõ luy auoit faite: & Valere Maxime d'Homere, lequel mourut de honte & de regret en vne Isle, en laquelle il n'auoit peu expliquer l'enigme que luy auoient proposé de certains pescheurs, de ce qu'ils auoient fait, en attendant l'heure de la pesche.

La colere est vne courte fureur, & vn

certain bouillonnement de la chaleur à l'entour du cœur, ou plustost, vn puissant mouuement de la faculté irascible, fort contraire aux naturels chauds; en ce que premieremẽt elle pousse la chaleur au dedans, puis subitement la chasse en dehors, haste & augmente le poux, enflamme le sang & les esprits, aiguise la bile, cause des fiévres ephemeres, & pourries, aussi quand il y a quantité de mauuaises humeurs dans le corps; comme l'enseigne Galien au 6. liure *de san tuend. & 1 de febr.* Elle peut neãtmoins estre quelquesfois bonne aux temperamens froids, afin d'espãdre la chaleur naturelle aux parties exterieures. Si la colere vient a estre excessiue elle surmõte la raison, & met l'homme hors de soy mesme: combien que l'on n'aye iamais veu en mourir personne, quelque soudaine & vehemente qu'elle ait esté; mais bien venir de grandes & dangereuses maladies par l'effort des esprits, & la grande dissipation de la chaleur naturelle.

De toutes ces passions & de leurs principaux effets, il est aisé de recõnoistre combien grãde est la sympathie du corps auec l'esprit, & comment l'vn ne se peut pas biẽ porter, tandis que l'autre est mal disposé:

d'où chacun doit apprendre à ne negliger aucune passion de l'ame, lors qu'elle est trop vehemente, & qu'elle outrepasse les limites de la raison: mais plustost doit-il tascher de les regler & reduire à vne legitime mediocrité, ou par le moyen de la Philosophie, si on reconnoit qu'ils procedent d'ignorance, ou de mauuaise nourriture, ou d'imbecilité d'esprit: ou par le secours de la Medecine, si le vice des humeurs & l'impureté du corps les produisent ou les fomentent.

Conclusion de cét œuure.

Chap. XII.

VOila ce que i'ay eu dessein de dire & proposer briefuement de la conseruation de la Santé, par vn legitime vsage des six choses non naturelles, laquelle est vn thresor incomparable; tout ainsi que quand elle est decheuë, ou incõmodee; il n'y a riẽ de plus malheureux & de plus laborieux. Viuons donc, amy Lecteur, *medicè & modicè*, c'est à dire, selon les regles de Medecine, & auec moderation, afin que nous viuiõs lõguement, & sainemẽt, puisque, selon le docte & incõparable Fernel,

Quiconque mettra la temperance & la continence pour fondement de sa vie & de sa santé, ne sera iamais affligé d'aucune incommodé.

AVX CHARLATANS.

Bonnes gens qui ne pouuez viure
Sans piper & charlataner,
Ne regardez dedans ce liure
Que pour vous y voir condamner.

ALIVD.

Nil mirum, cùm tanta viget petulantia vitæ,
Curari paucos, funera multa sequi.
Vulgus iners Medicos culpat, sed parcere ventri
Negligit, & Veneris castra nefanda petit.
Ergo suo pereunt fato, qui viuere nolunt.
Viuere qui cupiunt, hos iuuat iste labor.

LE LIVRE DE GALIEN, DE L'ART DE GVERIR

PAR LA SAIGNEE.

Traduit du Grec.

Enſemble vn Diſcours dedié à Meſſieurs les Medecins de Paris, ſur les cauſes pour leſquelles on ne ſaigne pas encores tant ailleurs qu'à Paris, & pourquoi quelques Medecins meſme ont detracté de cette practique de Paris.

A MESSIEVRS MESSIEVRS LES DOCTEVRS EN LA FACVLTÉ DE MEDEcine à Paris.



MESSIEVRS,

I'eſtois il y a quelque temps aupres d'vn Seigneur de qualité, a qui vn de voſtre Compagnie auoit ordonné la reïteration de la ſaignee contre vne Schiatique : à quoy ce perſonnage faiſant grande difficulté d'obeyr (à cauſe de l'impreſſion qu'on luy auoit donnee que les Medecins de Paris ſaignoient par trop) me demanda (pour auoir l'honneur d'auoir receu dans voſtre eſchole tout ce peu de connoiſſance que i'ay de la Medecine) pourquoy on ſaignoit tant à Paris, veu qu'aux autres lieux la ſaignee n'eſt pas ſi frequente. Ie reſpondis à cela (Meſſieurs) que ie prenois ſon admiration

au contraire, m'eſtonnant pourquoy, puis que les Medecins de Paris ſaignent beaucoup, les autres y ſont ſi ſcrupuleux: veu que Paris eſt la matrice des Vniuerſitez, Paris eſt le ſeiour des eſprits les plus capables de l'Europe: Paris eſt l'exẽplaire duquel toute la France retire, & tient tout ce qu'elle a de meilleur, & que les eſtudes de la Medecine ſe font dans Paris auec plus de longueur, & aſſiduité: la doctrine s'y enſeigne auec plus de methode, les degrez s'y donnẽt auec plus de rigueur, l'experience s'y acquiert auec plus de commodité; la pratique s'y faict auec plus de conſeil, & les perſonnes les plus importãtes du Royaume y ſont traictees. De ſorte que la plus puiſsãte raiſon qu'on pourroit apporter pour faire receuoir quelque choſe de nouueau aux autres lieux, ſeroit à mon aduis, quand on pourroit dire, qu'il ſe pratique ainſi dans Paris. Cette reſponce, Meſſieurs, le contenta beaucoup: mais par ce qu'elle eſtoit generale, & qu'il attendoit de moy quelques raiſons plus particulieres, tirees des cauſes de la ſaignee, i'adiouſtay qu'il y a en la Medecine des remedes, que les premiers Medecins ont appellé grands, à cauſe du nombre des mala-

dies, & des grandes principalement qu'ils secourent: & que parmy ces grands remedes, la Saignee y tient vn tel lieu, que tous les plus anciens, & les plus grands Medecins en ont faict plus d'estat que d'aucun autre. Mais comme ces grands remedes donnent vn prompt & asseuré secours, quand ils sont entre les mains d'vn bõ Medecin qui les sçait opposer à leurs maladies, aussi apportent ils vn danger soudain & signalé, si la maladie qui les demande n'est bien recognuë. Or il n'y a celuy tant peu versé en la connoissance des tẽps qui ne sçache, qu'auec la cheute de l'Empire Romain l'estude & les arts tomberent en vn tel mespris, qu'õ a vescu du depuis sous vn grand nombre de siecles en vn sçauoir tout barbare, & tel que les bons Autheurs en toutes sortes de sciences ne furent plus connus, pour estre esleuez par dessus la capacité de ses siecles grossiers. D'où viẽt qu'Hippocrate & Galien, qui contiennent toute la profondeur de la Medecine, ne furent plus leuz aux escholes. Si bien que les Medecins d'alors n'estans bien instruits en leur doctrine, furent contraincts de laisser l'vsage de tons les grands remedes, pour ne sçauoir toutes

les circonſpections qu'il faut apporter deuant que de s en ſeruir : leſquels l'on n'entend que par la lecture de ces diuins Autheurs. Ce qui fut cauſe qu'ils ſe retirerent de la Saignee, comme du plus important entre tous les plus grands remedes ; s'en abſtenant du tout, ou bien s'en aidant en ſi petite quantité, que le peu qu'ils euacuoient, comme il ne pouuoit faire vne deſcharge qui valut, auſſi ne pouuoit il apporter vn dommage preſent, encore qu'il ne fut à propos, ayant reduit l'euacuation que Galien faiſoit ſouuent à la quãtité de ſix liures, à celle de ſix onces. Mais les eſprits s'eſtãs eſueillez depuis quelques cent ans en ça, & les lettres s'eſtans premierẽment releuees dans Paris ſous le regne du grand François, qui fut ſurnommé le Pere & reſtaurateur des ſciences, pour auoir le premier appellé en ſa grande ville de Paris les plus grands hommes de l'Europe en toutes ſortes de lettres, l'Hippocrate & le Galien eſtans r'entrez par ce moyen dans l'eſchole de Paris, les Medecins alors bien inſtruits en leur doctrine, commencerent à reſtablir peu à peu l'vſage de ces grãds remedes, que la foibleſſe des ſiecles Gothiques auoit abandonné. Or la Sai-

gnee a esté la plus pratiquee de tous, pour auoir seule en soy toutes les conditiõs desirees en vn remede parfaict, sçauoir, de guerir seurement, doucement, & promptement. Car seule entre les puissans remedes elle guerit auec moins d'accidens, & permet au Medecin de l'arrester ou de la continuer, tant qu'il le trouuera bon. Quant à la douceur de son action, il n'y a medicamẽt qui opere auec moins de sentimen sur le malade. La promptitude de ses effects est telle, que le secours que Galien apportoit par icelle, ne sembloit pas vne cure, mais vn enchantement, & luy; non vn Medecin, mais vn Enchanteur, vn Demon tant la guerison qu'en receuoit le malade estoit soudaine. De sorte donc (luy dis-ie, Monsieur) on ne peut s'estonner de cette pratique de Paris, qu'en s'estonnant de la doctrine de Galien, qui est mieux suiuie à Paris qu'en aucun autre lieu. Que si elle ne l'est du tout exactemẽt en ce subiect, ce n'est qu'en ce qu'on n'y saigne pas encore en si grande quantité qu'a fait Galien. Car ie ne croy pas qu'aucun y ait iamais tiré vingt deux palettes de sang à vne fois comme nous lisons de Galien: & en ce qu'on y saigne les enfans

auant l'aage de quatorze ans : ce que Galien n'osoit encore de son temps : mais ce ne sont pas les Medecins de Paris seuls qui tiennent cette pratique, ains tous les bons Medecins par toute l'Europe: comme il se void par les œuures des vns, & la pratique des autres. La cause des bruits qui courent contre la Saignee, naist de deux sortes de personnes, portans mesme qualité de Medecins: dont les vns sont appellez Empiriques, qui blâment la Saignee, parce qu'ils blâment la doctrine entiere de Galien. Les autres sont Medecins rationels, mais qui hors de Paris ont esté pl⁹ instruits en toute autre doctrine qu'en celle de Galien telle-ment que retenans encore beaucoup de la pratique barbare, qui ne consiste qu'en vn tas de remedes legers, ils trouuent estrange ce grand remede des Grecs : ou bien, ayans veu les doctes Medecins de Paris saigner, à l'imitation de Galien, presqu'en tous genres de maladies, & les ayans voulu suiure sans reconnoistre, par la methode exacte de Galien, les especes particulieres de ces genres qui requierent la Saignee, n'y ont pas trouué le secours qu'ils attendoient : ainsi que les Medecins de Rome, qui voyans comme Galien tiroit

du sang abondamment aux Hydropiques, aux Epileptiques, aux Paralytiques, aux Apoplectiques, aux Gouteux, aux Melancholiques, & aux Rheumatiques, saignoient, mais mal-heureusement, toutes sortes de ces malades. Ce Seigneur fut estonné, Messieurs d'apprendre que cette pratique estoit ancienne, & prise de la pure doctrine de Galien. Car il pensoit auparauant que ce n'estoit qu'vne fātaisie particuliere, que quelques Medecins d'authorité dans Paris s'estoient figuree sur ce secours vniuersel. De sorte qu'il me dit qu'il seroit fort vtile au public, qu'il sçeust que cette pratique est tiree des anciens, & du tout conforme à la doctrine de celuy, à l'authorité duquel tous les bons Medecins se tiennent, comme à celle d'vn Dieu. Or le moyen que ie connus le plus propre à cette fin, a esté de faire voir en langue commune, ce que cét Autheur a escrit sur ce suiet. C'est pourquoy i'ay pris la hardiesse, sous vostre authorité, & adueu, Messieurs, de mettre au iour la version du liuret suiuant: iugeāt ce labeur estre plus propre à vn estudiant, pour la faueur qu'il reçoit du loisir de ses estudes, qu'à vn praticiē, empesché

au cõtinuel exercice de ſa charge. A quoy i'ay eſté de tant plus induit, pour m'eſtre reſſouuenu que comme vn ieune homme du temps de Galien, qui affectionnoit beaucoup & Galien, & ſa doctrine, profita tant à faire receuoir la Saignee dans Rome, pour auoir fait faire & eſpanché pluſieurs copies du diſcours que Galien auoit tenu pour la Saignee contre les Eraſiſtratiens au lieu où l'on agitoit ordinairement quelque point d'erudition, que du depuis les Medecins de Rome, qui n'auoient peu eſtre perſuadez par la viue voix de ce grand Docteur, le furent par apres entierement par la lecture ſeule de ces copies. Ainſi les Medecins d'auiourd'huy laſches à la Saignee, pour n'auoir bien gouſté, ou entendu parfaitement aux eſcholes les raiſons qui recommandent ce ſecours, pourront en reuoyant par cette occaſion ce que leur maiſtre en dit, changer d'opinion : autrement il leur tourneroit à blaſme, qu'eux, qui ſe diſent Galeniſtes, ſe monſtraſsēt plus opiniaſtres en ce fait que les Eraſiſtratiens meſmes, qui eſtoient de doctrine contraire. Eſperant en outre, que beaucoup d'autres qui eſtans capables de la lecture du traicté ſuiuant, quoy qu'ils ne

ſoient Medecins en rireront de la ſatisfa-ction, & du profit, & vous, Meſſieurs, de l'honneur, pour lequel ie ſuis obligé d'employer tout ce peu de graces que Dieu m'a departies, comme eſtant,

MESSIEVRS,

Voſtre tres-affectionné, tres-obeyſſant, & tres-humble Diſciple, & ſeruiteur,

L. SAVOT.

ADVERTISSEMENT au Lecteur.

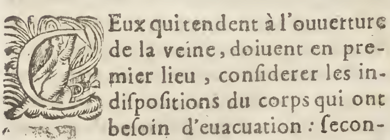
LEcteur, ie sçay que le discours suyuãt a ja esté traduit en nostre lãgue il y a lõg tẽps mais parce qu'õ n'en vend plus de copies, que ce qui en reste n'est qu'entre les mains de peu de Chirurgiens, & que la versiõ n'est pas beaucoup fidelle, pour n'estre tiree que de la Latine, i'ay pensé qu'il valoit mieux la reprendre toute entiere du texte Grec. Ce que i'ay fait le plus approchãt de la phrase de l'Autheur, & en termes les plus François qu'il m'a esté possible. Or i'ay diuisé ce traicté en diuers chapitres, quoy qu'il soit dressé au Grec par vn fil continu, & ay apposé à chacun le sommaire de ce qu'il contient pour vous en rendre la Lecture moins ennuyeuse, soulager vostre memoire, & vous donner vn recours plus prompt aux poincts particuliers, si vous ne desirez de voir le tout. Esperant que mon trauail auec cette disposition vous en sera plus agreable. Ie prie Dieu qu'il vous conserue en heureuse & longue santé.



LE LIVRE
DE GALIEN,
DE L'ART DE GVERIR PAR LA SAIGNEE.

Chap. I.

Ce qu'il faut considerer pour bien faire vne Saignee.



Eux qui tendent à l'ouuerture de la veine, doiuent en premier lieu, considerer les indispositions du corps qui ont besoin d'euacuation : secondement, celles qui desirent la Saignee: car il y a beaucoup d'indispositions dont les vnes requierent de l'euacuation, mais non pas celle qui se fait par l'ouuerture de la veine: il faut en troisiesme lieu qu'ils reconnoissent ceux qui peuuent sans de-

triment foustenir cette descharge: car il se rencontre bien quelquesfois vne maladie qui demande l'incision de la veine, mais le malade ne la supporte pas, soit à cause de son âge, ou de la saison de l'annee, ou bien du vice de l'orifice superieur du ventricule, que quelquesvns appelloient souuent par abus, l'estomach, comme ie fay moy mesme maintenant en tout ce discours pour abreger le mot. Il s'en trouue aussi qui ne peuuent à cause de l'habitude de tout le corps porter la Saignee, encore qu'elle leur fasse extremement besoin, eu égard à la maladie. Mais si quelqu'vn se met à distinguer ces points, nous nous ietterons en vne speculatiõ particuliere, comme il se fait en toute autre sorte de remede: Ils doiuent apres ce prendre garde aux veines qu'il faut toucher: car on a amplement recherché cecy, s'il n'y a point de danger d'ouurir telle veine que l'on voudra, comme si toutes secouroient esgalement toutes indispositions: ou si (comme Hippocrate, & les Medecins les mieux experimentez l'ont iugé) on doit picquer plustost l'vne que l'autre: Apres auoir exposé cette derniere cõsideration il faut parler des intentions sur lesquelles

quelqu'vn dressant son iugement atteigne par coniecture la mesure de l'euacuation. Et apres tout cecy, s'il est meilleur de n'entreprendre la Saignee qu'vne seule fois, ou bien s'il est expedient de faire celle qu'on appelle ἐπαφαίρεσις *c'est à dire, la reyterer.* Dauantage, qui sont ceux qu il faut décharger tant qu'ils tombent à cœur failly, & en qui on s'en doit garder comme d'vn tres grand mal. Il est donc necessaire que celuy qui veut bien vser de ce discours, prenne garde à ces choses.

CHAP. II.

Il cite les autres endroits de ses œuures où il a desia traité de la Saignee. La malice des Sophistes sur le fait de la Saignee Ceux d'entr'eux qui l'ont le plus reiettee La ruse des disciples d Erasistrate, qui ne pouuans plus empescher la Saignee, vouloiét faire croire que leur Maistre l'approuuoit en toutes les maladies, ausquelles il ordōne ladiette. Que cette opinion est dangereuse en pratique. Pourquoy il a fait ce discours, veu qu'il l'a desia traitté ailleurs.

TOut ce que dessus a esté desia dit en l'œuure de la methode de

guerir, comme aussi en vn traicté separé contre Erasistrate, sur ce qu'il a reietté mal à propos ce remede: encore apres en vn autre contre les disciples d Erasistrate, qui disent que cét homme s'est seruy de ce remede. Surquoy quelqu vn hayra ou la ruse de ces malins Sophistes (lesquels emportez d'vn desir de nouueauté, forgent des nouuelletez) ou biẽ la vanité qu'ils ont de paroistre sçauans, parce qu'eux qui sont ignorãs des choses les plus vtiles, en veulẽt par leurs discours establir de cõtraires: car l'vne de ces choses est arriuee à Chrysippe Guidien, qui a reietté du tout la Saignee d'entre les remedes de la Medecine. Or ses disciples l'ont suiuy, sçauoir Medius & Aristogenes, hommes de beaucoup de reputation parmy les Grecs. Mais Erasistrate s'estant esleué à vne gloire plus splendide, a deffendu par dessus tous l'opinion de Chrysippe, & apres luy ses disciples, qui au commencement suiuoient tous la doctrine de leur Maistre: mais ils s'en sont retirez quelque temps apres, aucuns d'eux estans deuenus honteux de leur honte trop effrontee. Car qui est ce qui parleroit autrement de ceux, qui entreprennent de prouuer qu'Erasistrate

vueille qu'on vſe du ſecours de la Saignee, encore qu'il ne paroiſſe en aucune ſorte par ſes eſcrits qu'il a conſeillé en quelque maladie que ce ſoit: il eſt donc conuenable (diſent-ils) que luy qui admet la diette comme vn remede euacuāt, qu'il approuuoit beaucoup plus à cét effet la Saignee. Ceux donc qui tiennent ce langage, iugent tous qu'il eſt expedient d'eſuenter la veine, où Eraſiſtrate a commandé d'vſer de diette. Or puiſque luy-meſme *en ſon traicté des fiéures*, apreſcrit la diette au cōmencement des maladies, il s'enſuit qu'il les faut toutes ſaigner: il ſont auſſi de cét aduis en telle occaſion. Mais ce ſeroit vn tres-grand mal, ſi les ieunes hommes qui eſtudient en l'art croyoient qu'il faille ainſi pratiquer: il ſeroit encore plus dangereux s'ils ne prenoiēt pas garde à d'autres diſtinctions qu'il y faut apporter. C'eſt pourquoy i'ay eſté contraint en vn autre diſcours d'expliquer ces choſes, pour faire voir aux ieunes gens, qu'Eraſiſtrate n'a point mis en pratique la Saignee. Car il vaut beaucoup mieux qu'ils croient cecy, que ſaigner indifferemment tous ceux auſquels ils ordonnent la diette, & que les malades receuront vn tres-grand ſe-

cours

cours de ce remede, si quelqu'vn en vse comme il appartient. Ie ne deuroy donc pas, à mon aduis, escrire autre chose encore vne fois de l'ouuerture de la veine, puisque i'ay parlé de l'vsage de ce secours *en mon œuure de la Therapeutique, & en celuy de la Santé*, & que mesme *en deux Liures*, dont i'en ay escrit, *l'vn cõtre le mesme Erasistrate, l'autre contre les Erasistratiõs qui estoiẽt dans Rome*, i'ay demonstré ce dõt il a mal entẽdu. Mais comme plusieurs Medecins de mes amis me pressoient de leurs prieres (pour estre paresseux, comme ie croy, de lire entierement *mes liures de la Therapeutique*) i'ay esté contrainct en fin de reprendre ce present discours (de peur que ie ne semblasse leur enuier cette courtoisie) & de traitter par cy-apres de remede auec vn ordre tel qu'il faut. Il est donc maintenant temps d'entrer en discours.

CHAP. III.

La signification de ce mot Disposition, *& en quel sẽs il s'en seruira en ce traité. Qu'il demõstrera premieremẽt quelles sont les affectiõs, qui demãdent l'euacuation en general, puis celles qui particulieremẽt ont besoin de*

Saignee. Les voyes que tous les hõmes tienñēt en ratiocinant. Qu'il suiura celles des Mathematiciēs, supposant encore beaucoup de choses ia demonstrées pour la demonstration suiuante. Ce qu'il supposera, & ce qui est le plus necessaire d'estre sçeu pour bien entendre le discours suiuant.

CE nom *Disposition*, estant (comme i'ay desia dit ailleurs) descendu du verbe *Disposer*, se prend aussi bien que son primitif en plusieurs sens: mais maintenãt nous employons en tout ce discours ce mot pour tous changemens contre nature quels qu'ils soient. Nous rechercherons donc premierement en quel nombre sont ces changemens, & quels sont ceux qui demãdent l'euacuation, & par apres ceux dentr'eux qui ont besoin de la Saignee. Or pour autant que toutes les recherches que l'on peut faire, non seulement en tous arts, mais mesme en toutes les autres actions de nostre vie, se trouuent par deux moyẽs, sçauoir par la raison & par l'experience, ie pense qu'il est necessaire de rechercher ce que nous nous sommes proposez, ou par la raison seule, ou par l'experience seule, ou par les deux ensem-

ble. Dauantage, parce que cette raison inuente & demonstre, ou en commençant par des notions communes, ou bien elle se sert de conclusions desia tirees de ces mesmes notions pour faire la demonstration. Nous auons fait voir comme tous les arts s'aident de l'vne & de l'autre: mais pour le presẽt, nous n'aurons en main que celle qui sera trouuee la plus vtile. Or tous les hõmes mettent en pratique toute leur vie la premire, mais non pas tous la seconde, parce qu'elle appartient aux Artiens. Car le Geometrien demonstre par la raison premiere seulemẽt, le premier theoreme de son art, & en apres il s'aide de la seconde seule. Car il prend pour dresser sa demonstration ce qui a esté prouué par la premiere: mais d'autant qu'il va loin du premier probleme, d'autãt plus aussi éloigne il la premiere raison: en fin il employe toutes les dernieres, demonstrant d'autres choses par celles qui ont esté precedemment demonstrees, & par celles cy encore d'autres, & d'autres derechef par ces dernieres, iusques à tant que la demonstration s'éleue à des choses incroyables au commun des hommes, comme à la connoissance non seulement des grandeurs du

Soleil,& de la Lune, & de la Terre, mais aussi de leurs distances. Sur lesquelles inuentiõs ceux qui ont suiuy le chemin que nous auons dit,construisent des horloges, & des clepsydres, & predisent les eclipses du Soleil & de la Lune. De mesme aussi ce discours procedãt par art,supposera beaucoup de choses ia demonstrees en d'autres traictez : par exemple, qu'il y a beaucoup de facultez qui gouuernent les animaux, dont les vnes sont appellees naturelles,les autres animales:que les principes de la generatiõ de toutes choses ont pour leur matiere les quatre Elemens qui se meslent aisément ensemble en toutes leurs parties, & agissent les vns contre les autres. C'est pourquoy nous ne ferons point mention d'Asclepiades en ce traitté,parce que nous auons domonstré que ses elemens sont faux & *en nostre treiziesme Commentaire sur la demonstration*, *aux liures que nous auons escrits contre les dogmes d'Asclepiades*, dont le cinquiesme & le sixiéme contiennent la refutation de ses elemens. Ie l'ay aussi fait connoistre au Commentaire que i'ay fait *sur les Elemens d'Hippocrate*, & sur les qualitez efficientes, qu'on appelle chaleur, froideur, siccité, & humidité, ou

difference & generation des humeurs: i'en ay aussi parlé traittant des medicamens qui purgẽt chaque humeur, & en ay dit encore quelques petites choses *au traicté des Elemens*, & plus par le menu en vn autre liure. Le traicté aussi *des Tẽperamens*, qui suit celuy *des Elemẽs*, sert de beaucoup au present discours: mais par dessus tous, *le liure de la Repletion*, auquel est demonstree tant celle qui est à l'égard des forces, que l'autre qui est au respect de la capacité, à laquelle se rapporte celle que les Medecins appellent repletion au respet de l'infuz. Ceux là feront dõc fort bien qui veulent recercher de prés ce que nous traitterons au present discours, de reuoir le liure *de la Repletion*: car ce liure enseignera ce qu'il faut lire encore auparauant pour le bien entendre. Mais personne ne s'esbahira, si nous auons besoin de tant de choses, auant que d'entrer dignement en consideration sur l'ouuerture de la veine: car la connoissance de ce que nous en auons apporté ci dessus, n'est pas seulement requise à l'inuention de ce secours, mais à toutes les autres parties de la Medecine. Car s'il estoit possible de biẽ faire la Medecine sans cela, nous ne nous fussiõs pas tãt

trauaillez apres. Iusques à cette heure il a fallu vser de cette preface.

CHAP. IV.

Il commence à considerer quelles sont les indispositions qui ont besoin deuacuation. Par quelles voyes se trouue le nombre de toutes celles qui ont besoin d'euacuation. Premisses du deuoir au Medecin. De ce en quoy consiste la santé. De deux sortes de repletion qui demandent toute deux l'euacuatiõ. Des marques pour les recognoistre toutes deux. Qu'elles arriuent quelquefois aussi bien en vne partie seule qu'en tout le corps. Qu'en ces deux sortes de repletion la Saignee n'est pas absolument necessaire.

MAis il est maintenant temps d'entrer en propos, en considerant qui sont les affections qui demandent l'euacuation. Or si quelqu'vn les ayant reconnuës par l'experience seule les veut exposer, la memoire seule suffit à l'explication d'icelles. Mais si on s'y conduit par vne voye raisonnable, il faut necessairement, trouuer le general, & l'vniuersel premierement, & apres l'auoir diuisé en especes, & en differẽces, iusques à toutes les dernieres especes, il faut trouuer le nombre de toutes les indispositions qui indiquent l'eua-

euation. Car nous ferons voir que toutes choses procedẽt de cette sorte qui sõt inuentees par vne voye raisonnable. Or parceque c'est le deuoir de la Medecine de ramener toutes les actions du corps à leur estat naturel, si elles y manquent : & de les entretenir, lors qu'elles sont saines : puisque leur santé depend de la constitution qui est selon nature, il faut de necessité la conseruer lors qu'elle est presente, & la restablir si elle se destruit. Dauantage, d'autant qu'il a esté demonstré que les premieres actions se parfont par les corps similaires, & les secondes par les instrumentaires, on doit considerer les humeurs qui sont contenuës aux corps, & quelles commoditez ou incommoditez elles rẽdent à ses parties. Mais parce que i'ay enseigné au liure *de la repletion*, qu'elle se fait & se prend en deux façons, selon la premiere de ses significations pour celle qui est au respect des forces, selon l'autre pour celle qui est au respect de la capacité des vaisseaux qui contiennent les humeurs, laquelle quelques vns appellent plenitude au respect de l'infus. L'euacuation profite à toutes les deux, soit en vne personne malade, soit en vne saine. Certes, tout ainsi que celuy qui

porte vn faix n'en est pas abatu, ny atterré dés aussi tost qu'il se sent pesant & fatigué: de mesme quãd les forces sont opprimees par la repletion, il se peut faire que la personne ne tõbe pas malade pour cela. Car quelques vns qui seruent encore à leurs affaires accoustumees disent seulement, qu'ils se sentẽt, pesans, alangouris, lasches, & mal aisez à se mouuoir, & cette-cy est la repletion au respect des forces. De mesme aussi quãd apres quelques exercices il nous semble que nous ayons les membres tendus, ou (comme parle Erasistrate) que les bras, & auant bras nous bruslent, ce n'est pas vn petit indice de l'autre repletiõ, que j'ay dit estre appellee de quelques vns plenitude au respect de l'infus, d'autãt qu'elle consiste, & est entenduë des sucs infus dãs les vaisseaux. Or il a esté dit aux liures *de la Santé*, que quãd on cent vne douleur vlcereuse par tout le corps, principalemẽt lors qu'on se meut, que céte indispositiõ est vne engeance de mauuais suc: & toutesfois on void qu'elle arriue à beaucoup, mesme sãs laisser pour cela de vaquer a leurs affaires ordinaires. Et quelquesfois on apperçoit aussi en quelques endroits du corps, & non par tout generalement, des marques

d'indispositions toutes telles aux parties, que celles qu'on a dit maintenãt estre par tout le corps. Car nous nous sentons quelquefois auoir la teste pesante seulement, quelque douleur vlcereuse, ou les muscles des temples tendus, &ce ou simplemẽt, ou auec quelque chaleur immoderee. Nous nous aperceuons aussi quelquesfois d'vne pesanteur autour du foye, de la ratte, du ventre, des costes, & du diaphragme. Pareillemẽt autour de l'orifice superieur du ventricule nous sentõs souuent vn poids, vn mal de cœur, vne enuie de vomir, vn degoust, ou vn appetit affamé. De plus il se fait encore par fois vn sentiment, & des douleurs fixes en quelque partie, qui, ou à cause de l'abondance des sucs suruenante tout à coup, ou d'vn esprit venteux, mõstrent qu'il faut euacuer : ce qu'on doit faire aussi à cause d'vne humeur acre, qui mãge & ronge quelque partie. Il y a aussi des douleurs qui naissent de l'intẽperie, quelquesfois toute seule sãs humeurs, quelquefois auec humeurs. Or en toutes les indispositions cy-deuant dites, si l'euacuation des humeurs ou des vapeurs qui molestent est faite, le patient est deliuré de son mal. Toutesfois l'emision du sang n'y est pas

absolumẽt necessaire: mais il suffit de purger, de frotter, de baigner, & de graisser auec vn medicament qui dissipe. Declarõs donc maintenant quelles sont les indispositions qui ont besoin de la Saignee.

CHAP. V.

A quoy sert le sang au corps. La cõparaison d'iceluy au bois du feu, & de la chaleur du cœur à celle du foyer. Cõment s'ẽgẽdre la chaleur ou la froideur contre nature au corps. Quelles alterations elles y apportent. Cõment les sucs deuiennent chauds, ou froids. Les signes de mauuaise concoction, & les incõmoditez qui en viennent. Les causes de la pourriture de l'alimẽt pendant la distribution. Que le sang en se pourrissãt deuiẽt plus chaud qu'il n'estoit auparauant. Cõment la fiéure vient de cette pourriture. Les autres maladies qui naissẽt du sãg, quand auãt qu'il se pourrisse, il tombe tout à coup sur quelque partie. Que tout ce qu'il a dit cy deuãt n'est que pour seruir d'hypothese à ce qu'il traittera par cy apres. Qu'il faut saigner promptement aux deux repletions dont il a parlé. Qu'il ne descrira les signes pour cognoistre ces deux repletiõs, ni le moyen de les guerir. Qu'il n'a entrepris ce discours que par les prieres de ses amis.

Les parties des animaux ne tirent pas seulement leur nourriture du sang, mais la chaleur naturelle propre doit la conseruation au sang de mesme que le feu du foyer (par lequel nous voyons tout vn logis estre eschauffé) aux bois qui sõt propres à brusler. Or tout ainsi que le feu souffre de l'empeschement, ou quand on y iette trop de bois à la fois, ou bien encore qu'on n'en y mette pas beaucoup, quand il est trop verd, & quelquesfois quãd on n'en y met point du tout, ou a tout le moins fort peu de mesme la chaleur qui siege au cœur se fait moindre, à cause de la trop grande abondance du sang, où d'vn dechet d'iceluy, ou à cause d'vne qualité froide. Elle se fait aussi quelquesfois plus grande, ou à cause de la qualité chaude du sang, ou bien par quelque petite diminution d'iceluy. Or si le cœur souffre quelque chose, soit par la froideur ou la chaleur, tout le reste du corps est incontinẽt alteré. Il s'engendre aussi par fois en quelque partie de la chaleur, & de la froideur contre nature, comme ie l'ay fait voir souuẽt en d'autres traittez. Ce qui se fait en deux façons, aucune fois à cause des humeurs trop chaudes, ou trop froides, aucunefois aussi à cau-

ſe de la ſeule intemperie. Dauantage les chaleurs, & froideurs particulieres alterent quant & quant les parties qui approchent celle qui eſt affligee. Mais elles ne s'eſpandẽt iamais par tout le corps, que le cœur n'en ſoit premierement offenſé. Il a eſté auſſi par meſme moyen demonſtré, comme le cœur s'altere doublement, ou par l'intemperie, ou par les ſucs chauds ou froids, ou par le defaut d'aucũ d'iceux. Au ſurplus nous auons fait entendre comme les ſucs s'eſchauffent, ou ſe refroidiſſent à cauſe du mãger & du boire, & du repos & mouuement immoderé tant du corps que de l'eſprit. Et outre tout ainſi que la coctiõ ſe fait mal au ventricule, ſi ce qu'on auoit pris auparauant ſe tourne en phlegme, ou en bile, ou en quelque autre corruption contre nature, ou s'il demeure lõg-temps crud & indigeſte, & venteux: de meſme s'il y a faute en la generation du ſang, les indiſpoſitions des ſucs qui ſont dãs les arteres & dans les veines correſpondront à ceux qui ſe forment au ventricule par la mauuaiſe decoction. De plus, parce que nous voyons que tout ce qui eſt chaud & humide ſe corrompt le pluſtoſt, principalement quand il rencontre des lieux

chauds; il s'ensuit que la nourriture qui se distribuë du ventricule reçoit de fois & d'autre diuerses pourritures, si elle n'est pas domptee & chãgee par la nature en la generatiõ d'vn sang loüable. Mais d'autãt qu'il arriue que ce qui est d'vne matiere chaude se fait plus chaud quand il se pourrit, il faut que le sang deuienne en se pourrissant plus chaud qu'il n'estoit : or s'il se rend plus chaud, la partie où il se pourrira en sera sensiblement plus chaude. Dauantage parce que les choses qui touchent celles qui sont sensiblement chaudes s'en eschauffent quant & quant, celles qui seront encores autour de ses autres parties ainsi disposees s'en eschaufferõt aussi, mais d'vne chaleur mordante,& acre : car telle est celle qui naist de la pourriture. Si donc quelque partie remarquable a esté échauffee de cette sorte, & a peu estendre sa chaleur iusques au cœur, soit à cause qu'elle est proche, ou qu'elle est des principales, ou qu'elle est chaude, elle emflammera quant & quant le cœur, comme estant naturellement tres-chaud. Que si vne fois il s'allume le premier, tout le corps en sera aisément échauffé à l'heure mesme, ainsi qu'vne maison qui a vn grand feu allumé

en son foyer. Or les Grecs nomment cette affection du corps πύρετος, *c'est à dire fiéure.* Quelquefois aussi, auant que la multitude du sang commẽce à se pourrir, si elle tombe tout à coup sur quelque partie, ou, elle la mortifie tout à fait, & de telle sorte, que l'action en est perduë, ou, elle luy apporte vn dõmage fort signalé. Et les apoplexies se fõt de cette sorte, lors que beaucoup de sang afflue à coup sur la partie qui commande en l'animal. Comme quand il coule sur vne autre partie, il y fait vne tumeur cõtre nature & de telle espece est le phlegmon: mais si le sang qui accourt est plus gros, & plus melancholic, la tumeur scirrheuse & dure s'en engendre: comme aussi se fait la molle, si la fluxion est phlegmatique, mais si elle est cholerique l'Erysipele en viẽt. Vous auez tout ceci fort nettemẽt distinct aux traittez dõt nous auons parlé cy-deuant. Faisant donc seruir de fondement à ce present discours ce qui a esté declaré cy-dessus, il faut que ie demonstre le moyen de biẽ faire vne Saignee. Puis dõc qu'il y a deux sortes de repletion (car il est bien à propos de commẽcer ainsi) sçauoir celle qui est au respect des forces, laquelle se tourne facilement en pourriture, com-

bien quelquesfois se deschargeant sur certaines parties elle y face des tumeurs contre nature, & l'autre qui est appellee plenitude au respect de l'infuz, se iettant souuent sur quelques parties y fait des tumeurs, voire aporte des apoplexies, & des ruptures de veines, il se faut mettre en deuoir de l'euacuer prõtement auant qu'elle commence à faire quelque grand mal à son homme. Au surplus il a esté dit aux liures *de la Santé*, comment il faut reconnoistre ces deux indispositiõs, & comme il les faut guerir. Tout ainsi comme s'il suruient vne fiéure, ou vn crachement de sang, ou quelques maladies apoplectiques à cause de repletion, il a esté declaré au liure *de la methode de guerir*, cõme il faut traicter tout cela. C'est pourquoy le discours que i'en ferois de nouueau seroit superflu. Car si i'escriuois ici le mesme que i'ay fait en ces traictez-là, ie serois contraint de reprendre deux fois les mesmes choses, & partant d'estendre trop loin ce discours. Que si ie reduits en peu ce traicté, i'encoureray l'vn de ces deux perils, ou de parler obscurement, à cause de ma briefueté, ou d'obmettre quelque distinctiõ bien vtile. Mais parce que ie ne me suis pas porté à cét

ouurage de mon propre mouuemēt, s'il y a quelque defaut aux choses qui y seront discouruës, ceux qui ont trouué bō que ie l'aye entrepris en seront accusez, comme aussi si i'en sors dignement, & s'il est bien receu, & auec profit, ie leur en lairray toute la gloire. Mais il est tēps desormais que ie face vn commencement à ce discours.

Chap. VI.

Qui sont ceux qu'il faut saigner. A quelles choses il faut auoir esgard auāt que de saigner Le moyen de recognoistre la quantité & la qualité de la repletiō. A quoy se recognist la force des trois facultez. Les signes principaux par lesquels on doit cognoistre s'il faut saigner ou non. Qu'il ne faut pas tousiours saigner en la repletiō qui est auec pesāteur. Les accidens qu'il y a si on saigne mal à propos en cette repletiō. Par quelle voye il faut guerir cette sorte de repletion. Qu'il faut craindre les remedes trop chauds & pourquoi

CEux qui font encore leurs affaires ordinaires, mais qui neantmoins sentent quelque partie importante, voire tout le corps chargé, ou tendu, ont besoin d'euacuation: que s'ils ne sont ny en l'aage de l'enfance, ny en celuy de la derniere vieillesse,

vieilleſſe, il faut penſer à l'ouuerture de la veine: mais apres auoir principalement, & premierement eu eſgard à ces circonſtances, ſçauoir à la quantité, & la qualité de la repletion, à la fermeté, ou infirmité des forces, en apres l'habitude de tout le corps, au tẽps & au lieu, & à la vie du paſſé, ſi la perſonne indiſpoſee de cette ſorte a mangé & beu auparauant beaucoup, & principalement choſes de grande nourriture, ce qu'elle a fait ſuiuant ſa couſtume, ou plus que de couſtume, quels ont eſté les exercices, de quelles ſuperfluitez elle s'eſt purgee, & quelles elle a retenu cõtre l'ordinaire: mais par deſſus tout, de combien elle eſt amaigrie, ou combien elle a changé d'embon-point, Certes la quantité de l'vne & de l'autre repletion ſera determinee par la grãdeur des ſignes qui leur ſont propres. Car d'autãt que l'homme ſe trouuera plus peſant, il eſt certain que la repletion, qui eſt au reſpect des forces, ſera auſſi d'autant plus accreuë. Pareillement d'autant plus que le ſentiment de tenſion ſera augmenté, d'autant plus le ſera auſſi la repletion que i'ay dit eſtre appellee repletiõ au reſpect de l'infuz. Or la qualité de l'vne & de l'autre plenitude ſe reconnoiſtra à la

couleur: si vous vous souuenez que la couleur vient des humeurs, pourueu que tout le corps soit moderemẽt affecté de la chaleur ou de la froideur externe. Cette qualité se reconnoist aussi par ce qui est conioint à la nature des humeurs: car vn sentiment par tout le corps plus chaud suit les sucs qui sont les pl⁹ chauds, & vn plus froid les plus froids: & ceux qui sont amassez dans les veines, vne enflure & distensiõ de vaisseaux: mais celuy qui est en la chair, vn sentiment de pesanteur en icelle, ou de tension, comme aussi de chaleur. Or nous auons demonstré comme la force, ou la foiblesse des facultez qui nous gouuernent, se connoist par leurs propres actiõs, sçauoir celles des volontaires, à l'entour des nerfs, & de leur origine qui est le cerueau, & celles de la pulsation, autour des arteres, & du cœur, mais la troisiesme faculté sçauoir la nourriciere, que i'ay enseigné naistre du foye, est connuë, ou la nourriture loüable, ou à la mauuaise couleur.

Si donc auec les signes de repletion, les facultez se trouuent fortes, vous donnerés air à la veine, sçauoir en l'affection qui est auec tension, sans prendre autre conside-

ration. Ce que vous ferez encore pluftoft, fi l'indifpofitiõ eft phlegmoneufe : Mais fi on eft incommodé d'vne repletion pefante, il ne faut pas toufiours tirer du fãg Car il peut arriuer que ce feront des humeurs cruës amaffees par tout le corps, En quoy il faut foigneufement prendre garde iufques où la faculté peut fubfifter, & à quelle quantité *ou froideur*, cette humeur eft paruenue. Car les forces eftans diffipees en telles affectiõs; elles ont de couftume d'eftre mifes fi bas par les Saignees, qu'il n'eft plus poffible de les reftaurer apres. Or fi cela arriue, il s'en enfuit vn danger qui n'eft pas petit, principalement s'il furuiẽt vne fiéure, en vne conftitution d'efté, l'eftomach eftãt mal difpofé, ou tout le corps ayant vn temperament mol, & humide de nature. Car telles gens tombent incontinent abatus, & euanouis, encore qu'il ne leur foit point furuenu de grande fiéure. Que s'il n'y a rien de tout ceci, ains que ce foit en hyuer, en vn lieu froid, & que le naturel de la perfonne foit froid, le corps eft beaucoup refroidy par la Saignee: d'où s'enfuiuent quelques-vns des fymptomes, qui naiffent d'vn grand refroidiffement. Il ne faut donc pas defchargerpar l'emiffion

du sang ceux qui ont telles indispositions: mais par frictions,&onguens moderémẽt chauds,& par potions qui incisent la grosseur des sucs,& qui échauffent mediocrement. Car ce qui échauffe beaucoup, abat incontinent les forces: de sorte que le malade ne peut subsister iusques au bout de la guerison. Cela aussi a souuent redoublé la fiéure, tellement que de là encore les forces en reçoiuent du dommage. Parquoi la faculté de ce que l'on prend par la bouche pour inciser l'espaisseur des humeurs, doit estre attrempé en chaleur.

CHAP. VII.

Qui sont ceux qu'on doit saiger, ou purger par precaution au retour du printẽps. Qu'il faut cõsiderer la qualité des sucs qui s'amassent. Qu'on doit viure reglément apres la guerison. Que le Medecin ne profite pas beaucoup aux personnes dissoluës de leur bouche, & parce qu'il ne les doit entreprendre.

CEux qui apres auoir craché du sang ont esté gueris incontinent, mais qui ont vne telle conformation de poitrine,& de poulmõs, que s'ils amassent vn peu plus de sang que de coustume, quelque vaisseau se r'ouure, ou se creue derechef, on leur doit descharger la veine au cõmencement

du printemps, encore qu'il ne paroisse en leurs corps aucun signe pour ce subiet. Le mesme se doit pratiquer en ceux qui tombent aisément en des accidens epileptiques, ou apoplectiques, comme aussi quãd nous voyons que quelqu'vn est subiect à d'autres maladies, telles que l'inflammation du poulmon, ou la pluresie, ou la squinance: il vaut mieux les preuenir par l'ouuerture de la veine, que d'attendre que quelque symptome signalé de repletion vienne à paroistre. Il en faut faire autant à ceux à qui les hemorrhoydes ne coulent plus & principalement si nous les recõnoissons melancholiques. Ceux-là aussi qui sont affligez tous les ans l'Esté de quelque maladie de repletion en doiuent estre deschargez en les entreprenant sur le renouueau. Il faut faire le mesme en tous ceux qui sur la nouuelle saison sõt trauaillez de semblables maladies, les vns ayãs les yeux debiles, ou estans subiects aux affections qu'on appelle vertigineuses. Telles persõnes doiuent estre euacuees sur la primeuere: mais il faut premierement considerer quel suc s'est amassé en eux. Car les vns amassent plus de suc cholerique, que d'aucun autre, quelques vns plus du melancho-

lique, ou du phlegmatique ; aucuns feront amas de tous esgalement : & c'est en ceux cy que l'on dit le sang sur abonder. Vous deschargerez donc tous les susdicts au retour du printemps, comme aussi les podagres, & gouteux, en purgeant les vns, & saignant les autres. Car i'en ay moymesme guery plusieurs, qui auoient esté tourmentez à diuerses fois de douleurs de pieds, l'espace de trois ou quatre annees, ou en purgeant à l'entree du Printemps l'humeur qui surabondoit, ou en leur ostãt du sang. Or il est tout certain qu'il faut qu'ils soiẽt par aprés moderez en tout leur regime. Car vous ne profiterez pas beaucoup aux gens d'excez, aux yurognes, & aux gourmands, soit par purgations, soit par Saignees. Car ceux qui viuent dissolumẽt, amassent en peu de temps vne multitude d'humeurs crues. Il ne faut pas entreprendre aussi de guerir telles gens; mais vous seruiriez de beaucoup à ceux qui se rendront obeyssans, en les euacuant premierement au commencement du Printemps, puis en leur conseillant des exercices, & vne forme de viure conuenable. Or vous deuez croire que ce que ie viens de dire pour ces derniers, se doit entendre

aussi de tous les autres qui sont suiets aux affections dont i'ay parlé vn peu auparauant, comme des Epileptiques, des Apoplectiques, des Vertigniteux, de ceux qui rendent du sang, & des Melancholiques.

CHAP. VIII.

Qu'il faut saigner encore qu'il n'y ait point de plenitude. Comment se font les fluxions, & les indispositiõs rheumatiques. Sur qu'elles parties les fluxiõs se font le plutost Qu'elles parties sont ordinairement les plus foibles. Que la cure des maladies rheumatiques doit commencer par la Saignee. Qu'il n'y faut iamais attendre les signes ny de l'vne ny de l'autre repletiõ. Que la cure des plaies & des phlegmons doit commencer ou par la Saignee, ou par la purgation.

OR la Saignee vaut beaucoup, non seulement où il y a plenitude, soit au respect des forces, soit en celle qu'on appelle repletion à l'esgard de l'infuz, mais mesme sans plenitude, quand il suruient vne inflãmation, ou à cause d'vn coup, ou d'vne douleur, ou d'vne debilité de parties pource que la douleur rauit le sang à soy & la foiblesse des parties engendre l'inflammation, encore qu'il n'y ait aucune plenitude en tout le corps. Car i'ay fait connoi-

ſtre en mes liures *des facultez naturelles*, cõme la partie qui eſt foible naturellement eſt aiſement greuee, s'il s'y amaſſe tant ſoit peu de ſuc ſuperflu, & que chaque partie a vne faculté auſſi biẽ pour attirer ce qui luy eſt propre, cõme pour repouſſer ce qui luy eſt eſtranger; & qu'il y a deux ſortes de choſes eſtrãgeres, l'vne en quãtité, & l'autre en qualité: & partãt encore qu'vne partie ne ſoit point chargee de la quantité des ſucs, elle peut auoir toutesfois contre nature quelques ſuperfluitez en qualité, que ſa faculté expultrice chaſſe hors par les veines qu'elle a cõme par des canaux. Or ſi ce qui eſt reietté eſt vn mauuais ſang, ou bien quelque autre ſuc, il faut par neceſſité qu'il attaque premierement quelqu'vne des parties les plus proches: & là il s'y fera l'vne de ces deux choſes, car où il s'arreſtera là ſans transfluer ſur vne troiſieſme, ſoit cuit, ſoit corrõpu. Que ſi ny l'vn ny l'autre ne ſe fait, il recoulera derechef de la ſeconde ſur vne autre, & de cette-ci encore ſur vne autre, & ceci ne ceſſera point de ſe faire, iuſques à tant qu'il ſoit tombé ſur vne qui ne puiſſe plus renuoyer ſur vne autre, ce qu'elle a de ſur abondãt. Or ceci arriue aux parties qui ont la faculté expultrice

plus debile que toutes leurs voisines: car elles ne peuuent pas descharger ce qui les moleste sur d'autres qui n'en sont pas susceptibles à cause de leur force. Car nous auons encore demonstré *au mesme liure*, comme non seulement chaque partie reiette ce qui luy est de superflu sur sa voisine, mais qu'elle le reçoit mesme apres, puis qu'elle le rẽuoye & le rechasse, ne le pouuant souffrir; & qu'en ce conflict la plus forte demeure victorieuse. C'est pourquoi les parties les plus debiles sont les premieres surprises des maladies excremẽteuses. Sçachez donc que les indispositions qu'on appelle rheumatiques sont engẽdrees par quelqu'vn de ces moyens, quand tout le corps est affoibly (ce qui est vne espece de mauuaise habitude) & ses parties principales sont coustumieres d'estre greuees, encore qu'elles n'ayent pas beaucoup de sang, elles le repousẽt sur les parties charneuses qui sont aux enuirons du cuir, ou plustost sur les glandes qui sont propres à receuoir ce qui est superflu, ou à cause de la lascheté de leur substãce, ou parce qu'elles ont aussi bien que la graisse leurs facultez naturelles plus foibles que les autres parties. Car cõme elles sont quatre (ainsi

que ie l'ay fait voir) sçauoir l'attractrice la premiere, la retentrice la seconde, l'expultrice la troisiesme, & l'alteratrice la quatriéme, les glãdes & les chairs ont les trois premieres fort foibles, mais ils n'ont l'alteratrice guere moins forte que les autres parties. Apres les glãdes le poulmon est le plus disposé à receuoir les fluxions: car il a ces trois premieres facultez debiles, & son corps vain. La ratte suit apres. Quant au cerueau il est autant, ou dauantage que les susdits, apte à receuoir vne fluxion, mais il emporte cét aduantage sur les autres, qu'il a vne conformation plus propre à mettre hors ce qu'il aura receu. Car il a de longs ventricules qui se vuident par les cõduits penchans en bas. Ceux donc qui ont naturellemẽt le poulmon, la ratte, ou le cerueau plus robustes que les chairs, les rheumes s'en vont ou sur les glandes, ou sur les chairs, si toute l'habitude du corps est foible, comme elle l'est aux affections rheumatiques. Parquoy le remede pour guerir telles gẽs ne doit pas auoir pour but l'euacuation, mais la corroboration de tout le corps. Le commencement de leur gurisõ toutefois se doit faire par la Saignee. Et si le superflu peche en qualité, nous les pur-

gerons encore. Et en tels corps il ne faut iamais attendre le symptome propre ny à l'vn ny à l'autre repletion, sçauoir vne pesanteur au respect des forces, ou vne tẽsion à l'égard de l'infuz. Pareillement en ceux qui ont eu quelque partie blessee à bon escient, ou bien en qui vn phlegmon commence, de quelque occasion que ce soit, si nous voyons qu'il doiue estre grand, nous commencerons la cure par l'euacuation, soit en purgeant, soit en saignant, suiuant que nous iugerons l'vne des décharges estre plus à propos que l'autre.

CHAP. IX.

Quand il faut ouurir la veine. Que la repletiõ n'est pas la premiere intentiõ de la Saignee, mais la grãdeur de la maladie. Que les premieres, & les principales intentions sont la grandeur du mal, & les forces. Qu'il faut mesme saigner auãt que la maladie arriue. Comment se doit entendre ce qui a esté dit sur l'aage. Que l'abondance des humeurs crues n'ẽpesche la Saignee, qu'en tãt qu'elle mõstre que les forces sõt foibles. Que tous les autres signes, fors de trois intentions dõt il a parlé ne seruẽt que pour mõstrer cõbien il faut saigner, & non pas s'il faut saigner.

NOus sommes donc fort bien conseil-lez par ce qui est traicté au liure *de la forme de viure aux maladies aiguës*, d'ouurir la veine quãd le mal est grãd que le malade est en la vigueur de son âge, & les forces sont valides. Et Menodotus a dit mal à propos, qu'il faut auoir seulement égard à la Saignee en la syndrome appellee pletorique: Car au contraire, la repletion n'est pas comprise la premiere aux intentions qu'on a de saigner, mais bien le soubçon qu'on prẽd de l'indispositiõ qui se forme. Car si nous preuoyons qu'elle doiue estre grande, nous saignerons, encore que nous ne reconnoissions aucun signe de repletiõ prenant garde seulemẽt à l'âge, au lieu, & aux forces: qui est tout ce dont il appert estre fait mẽtion au liure *du regime aux maladies aiguës*. Car il a fait distinctiõ de ceux qui sont en la vigueur de l'âge, à cause des enfans, & des vieillards: mais les premieres, & les principales intentions de la Saignee, sont la grandeur de la maladie, & les forces du malade: Et cecy doit estre appellé la premiere syndrome, pour laquelle on viendra à la Saignee, & non pas la plethorique. Car cette-cy est comprise sous l'autre, entant qu'elle augmente la

grandeur de la maladie. Car il n'eſt pas ſeulement temps d'ouurir la veine quand vne grāde maladie eſt preſente, mais meſme quand il a de l'apparence qu'elle doit arriuer. Et l'inſtruction que l'Hippocrate nous a donné, la preuient, quand il nous enſeigne, que ſi ce que nous faiſons aux maladies deſia toutes formees eſt biē fait, que c'eſt encore mieux faict de les preuenir, en l'executant en leurs commencemens : voire auant qu'elles commencent. Parquoi on peut accommoder les ſeſdites intentions à ceux qui ſont en ſanté. Car vous leur tirerez du ſang quand vous iugerez qu'ils doiuent tomber en quelque grāde maladie, apres auoir conſideré & l'âge & les forces. Et par ainſi, ſi quelqu'vn eſt preſt d'entrer en quelque grande maladie, nous ſommes d'aduis qu'on luy oſte du ſang, encore qu'il n'y ait du tout aucun ſymptome en ſon corps pour ce ſubiect: d'autāt qu'il ſuffit d'auoir pris garde à l'aage & aux forces. Toute cette cognoiſſance donc eſt compriſe en trois choſes, ſçauoir, en la grandeur de la maladie, ſoit qu'elle ſoit preſente, ſoit qu'elle ſoit attenduë, en la vigueur de l'aage, & en la force de la faculté. Mais ce qui touche l'aage s'ē-

blera, peut estre auoir esté trop negligemment traitté en ce qui a esté discouru au liure *de la forme de viure aux maladies aigues.* Car ce n'est pas assez d'auoir parlé de celuy qui est en sa vigueur: mais il falloit faire mentiõ tãt de celuy qui le deuance, que de celuy qui le suit: de sorte que ces deux seuls deuoient estre separez par vne distinction, sçauoir, celuy des enfans, & celuy des vieillards. Mais celuy des vieillards peut estre compris soubs ce mot de force: car la force ne se trouue en personne auec cét aage. Il a semblé aussi à quelques Medecins, que la force ne se doit non plus recognoistre aux enfans: mais ils ont mal iugé, comme ie l'ay fait voir en d'autres lieux. Nous ouurirons donc la veine, si nous iugeons que la maladie soit grande, soit que nous la voyons desia formee, soit qu'elle commence encore, prenant bien garde aux forces, n'exceptãt par ces paroles que les enfans seulement. Et nous dirons que celuy-là a esté trop defectueux sur la connoissance de l'aage, qui a escrit ce qui est porté au liure *de la forme de viure aux maladies aigues.* Ces intentions seules donc suffisent pour l'ouuerture de la veine. Car quand il s'est amassé vne si grande abon-

dance d'humeurs crues, qu'il est defendu de saigner;il n'y a pas subiect pour cela de reprẽdre ce que nous venons de dire. Car la force de la faculté defaut en ceux ci. Ce qui est vn tesmoignage qu'ils ne peuuent pas supporter l'emission du sang, quand auec la couleur de tout le corps qui s'oppose à ce qui denote que le sang abonde, le poux est inégal en vigueur, & en grãdeur, & parmi l'inegalité d'iceluy, les foibles & petits surpassẽt les autres. Apres auoir dõc definy les trois intẽtions qu'on doit auoir pour faire vne saignee, sçauoir la grandeur de la maladie, ou formee, ou prochaine: ou commẽcee, l'âge vigoureux, & la force de la faculté, fors qu'en l'enfance, venons maintenant aux autres signes, dont nous auons parlé cy-dessus, que beaucoup de Medecins ont adiousté. Or ils seruẽt pour monstrer la quantité de la saignee seulement, & non pas la Saignee mesme. Car on sçait s'il faut saigner par la maladie, par l'âge, & par les forces: mais la quantité de l'euacuation ne se prend pas de ces choses seulement, ains d'autres aussi, sçauoir, de ce qui est appellé syndrome plethorique, de la constitution de l'air qui nous enuironne, differente selon le temps, & le lieu

de ce qui s'est cõmis en la forme de viure du passé, tant pour la quantité: que pour la qualité de la nourriture, de l'euacuation des superfluitez, & des exercices faits, ou non faicts. Mais nous ietterons l'œil bien tost sur la difference de ces choses.

Chap. X.

Qu'il faut saigner par precaution, ainsi qu'il l'a fait luy mesme & en qui. Que ceux qui ont esté reglez en leur façõ de viure, qui ont vne constitutiõ louable, & qui n'ont point eu auparauãt les maladies qui requierent la Saignee, peuuẽt estre gueris par toute autre sorte d euacuatiõ, pourueu que leur sang ne soit grossier. Qu'il ne faut euacuer les humeurs cruës pendant la fieure. Les signes pour cognoistre quãd les sucs sont cruds. Qu'il faut saigner hardimẽt ceux à qui les hemorrhoides sont arrestees, encore qu'ils n'ayẽt aucune grande maladie, principalement s'ils ont mauuaise confirmatiõ de potrine. Qu'il faut aussi s'aider de la Saignee, ou de la scarification aux fẽmes qui ont leurs mois retenus. Que l'euacuation se doit faire à cét effet tousiours aux lombes. Que la scarification est plus propre aux blanches & charnues, & la saignee aux brunes & aux grailes.

Nous

NOus parlerons toutesfois maintenãt des signes de l'vne & de l'autre repletion, sçauoir, si nous nous resoudrons entieremẽt à la Saignee, quand quelqu'vn de ces signes paroist en ceux qui sont encore toutes leurs fonctions accoustumees, ou bien, s'il n'en est pas de besoin, lors qu'on n'attend aucune grande maladie. Or vous sçauez quel est mon aduis sur ce fait, pour auoir esté souuẽt present, quand i'ay ordonné la Saignee aux podagres, aux gouteux, aux epileptiques, aux melancholiques, à ceux qui auoient craché du sang auparauant, ou qui auoiẽt vne conformation de poitrine disposee à ce mal, aux vertigineux, à ceux qui sont ordinairemẽt attaquez d'vne squinance, d'vne inflammation du poulmõ, d'vne pleuresie, d'vne inflammation de foye, de grandes ophthalmies, & en vn mot, de quelque grande maladie. Car ie tiens la diminution de sang faite promptement en toutes ces affectiõs pour vn remede necessaire, apres auoir toutesfois pris garde aux forces, & à l'âge. Car encore que ie n'en parle point quelquesfois, si est-ce qu'il les faut sous-entendre, Mais à ceux qui n'ont iamais souffert aucune de toutes ces indispositions, ains

qui ont vne constitution de toutes les parties du corps inculpable, vous sçauez certes que ie leur propose la double voye de l'euacuation, sçauoir, par la veine, s'ils ont esté excessifs en leur façõ de viure, ou sans icelle, s'ils ont esté sobres. Car on peut tost espuiser leur repletion par grandes frictions, par bains, par pourmenades, & autres exercices, & par onctions diaphoretiques: pourueu que vous ne iugiez pas que la plenitude soit d'vn gros sang, comme se trouue souuent, la melancolique principalement: mais peu souuent celle qui viẽt des sucs, qu'on appelle cruds. Or il vaut mieux ouurir la veine en la sur-abondance appellee melãcholique, que d'vser seulement d'vn medicament qui purge la melancholie. Que si les humeurs cruës pechent le plus, vous euacuerez auant que la maladie arriue auec beaucoup de circonspection: mais point du tout, si on est desia en fiéure, comme i'ay dit auparauant. Or vous aurez pour signe de cecy, vne couleur plombeuse, ou d'vn pasleblanc, & toute autre couleur plustost, que le rouge, auec vne inegalité au poulx. Mais si cette repletion est grande, ils auront vne pesanteur de tout le corps, vne

lascheté à se mouuoir, vne ame toute endormie, & tous les sens hebetez. Vous saignerez tout au contraire hardiment ceux, qui ont amassé du sang par vne suppressiõ d'hemorrhoides, encore qu'ils n'ayent eu auparauant aucune grande maladie. Car il se peut faire qu'ils soient disposez à quelqu'vne, mais ils ne l'ont pas soufferte, à cause de la descharge de leurs hemorrhoides. Or si l'on void qu'ils ayent quelque partie mal faite, principalement autour de la potrine, vous leur ferez tirer du sang promptement, & sans difficulté aucune. Vous sçauez que ie suis du mesme aduis à l'endroit des femmes, qui ont leur purgations ordinaire retenues : car certes il ne leur faut pas differer l'euacuation, toutesfois il n'est pas pour cela necessaire de leur ouurir la veine, veu que les scarifications des cheuilles des pieds sont suffisantes pour vuider ce qu'elles ont de superflu, outre ce qu'elles peuuent encore leur prouoquer les mois, comme sont les veines ouuertes à la cheuille, & au iaret. Vous deuez dont tousiours faire aux iambes la décharge qui se doit à cause de la suppression des mois, soit qu'il faille saigner ou scarifier. Car la saignee du bras

retire ordinairement en haut les purgatiõs des femmes. Or celles qui ſont les plus blanches amaſſent vn ſang plus delié que les autres : c'eſt pourquoy elles ſont aidees beaucoup par la ſcarification des cheuilles: mais les brunes, & les grailes, par l'incision de la veine. Car elles amaſſent vn ſang plus gros, & plus melãcholique, principalemẽt ſi on s'apperçoit qu'elles ayent les veines groſſes: ce qui ſe reconnoiſt aux brunes, & aux grailes: mais celles qui ſont charnuës, & blances, ont les veines petites. C'eſt pourquoy il vaut mieux leur ſcarifier les cheuilles, que de les ſaigner, parce qu'elles ont les veines des iambes petites, de ſorte que ce qu'il faut iuſtement ne s'écoule pas, encore que l'ouuerture ſoit bien faite.

ANNOTATION IV.
ſur le Chap. X.

I'Auouë ingenuëment que Galien eſt admirable en toutes ſes œuures pour la grande clarté qu'il apporte à tout ce qu'il dit, & particulierement en ce Chapitre, pour les bons preceptes qu'il y donne en peu de mots, & qui peuuent ſeruir à la gueriſon de pluſieurs ma;

ladies : où il monstre euidemment la grande force de la Saignee, pour empescher plusieurs grandes maladies, elles que sont la goutte, le haut mal, le crachement de sang & autres: lesquels maux ne tirent leur origine que d'vne impure quantité d humeurs, qui s'amassent & cantonnent en quelque endroit particulier du corps d'où par apres ils decoulent sur les parties les plus debiles, où ils engendrent de griéues maladies, le seul moyen & le plus seur de s'en deliurer, voire mesme de les empescher de s'y faire, est de se faire saigner de bonne heure, autant de fois que l'abondance de sang le requiert & selõ que le Medecin ordinaire le recognoist necessaire: car nous voyõs tous les iours par experience, que si celuy qui a coustume d'auoir la goutte en Esté, est saigné suffisamment & par methode sur la fin du Printemps, ou la goutte ne luy prend pas du tout, ou elle luy vient bien plus legere, & plus aisee à supporter, principalement si auec le secours qu'il reçoit de ladite Saignee, il a soin de garder vn regime exquis & moderé tel qu'il conuient obseruer à ceux qui sont subiets aux maladies periodiques, & qui reuiennent de temps en temps, soit à cause de la debilité des parties qui reçoiuent l'humeur, qu'à cause de l'abondance de la matiere morbifique.

CHAP. XI.

Que la Saignee est aussi vn remede reuulsif. Cõbien il faut euacuer quand on saigne par reuulsion. De quel costé il faut saigner au flux de sang par le nez. Que tout autre remede de reuulsion est foible au respect de la Saignee. Puis qu'on saigne pour faire reuulsion, que la syndrome pletorique n'est pas tousiours l'intentiõ pour laquelle on saigne.

OR vo⁹ ne deuez pas mespriser la Saignee, comme n'estãt pas vn remede reuulsif. Car vous m'auez veu souuẽt vser de ce secours aux grands flux de sang par le nez, & arrester ce flux tout incontinent. Mais il ne faut pas attendre (comme vous auez veu) iusques à tant que les forces viẽnent à vne derniere decadence; ains iusques à ce qu'on s'appercoiue que ce qui estoit conuenable seulemẽt ait esté vuidé, & neantmoins que la vigueur du iallissement du sang demeure en estat. Quand le sang flue de la narine droite, alors il faut ouurir la veine au coude du bras droit, que si c'est de l'autre, au gauche, & quant & quãt serrer les extremitez du corps par ligature de chanure, ou de laine, & appliquer vne ventouse sur l'hypochondre du mesme costé. Car en pratiquant tout cecy

(comme vous sçauez) nous auons arresté tout à fait le flux de sang par le nez, apres auoir recogneu par experience, que tous les medicamens, dont ils ont escrit, qui sont portez dans le nez; & tous ceux dont on emplastre le front, sont de peu d'effet. Parquoy cecy (sans ce qui a esté dit auparauãt sur l'ouuerture de la veine) destruit l'opinion de Menodotus, qui veut que cette syndrome, appellee pletorique, nous aduertisse de ce remede. Car cette affection dont nous venons maintenant de parler, est manifestement contraire à la plethorique. Or nous y receuons la phlebotomie: non pas comme vn remede euacuatif, mais comme reuulsif.

Chap. XII.

Que riẽ ne rẽd tant la Medecine coniecturelle que l'incertitude de la quantité du remede. Que la dose du medicament purgatif ne peut estre diminuee apres qu'elle est prise, mais que le Medecin peut arrester le sang quand il veut. Quand c'est qu'il est meilleur de faire l'euacuation par la Saiguee à diuerses fois, & comment il s'y faut gouuerner quãd les humeurs sõt crues. Quãd il faut faire la saignee entiere à vne fois, & inf-

ques à quãd il faut laisser couler le sãg. En quel tẽps il faut faire cette Saignee. Qu'il faut saigner iusques à l'euanouissement. Qu'il faut prendre garde en ce fait à la diminution du poulx. Qu'il ne faut vser de l'euacuation qui se fait toute en vne fois que bien à propos. Que l'euacuation faite à diuerses fois à cause de reuulsion, est tres-vtile.

RIen ne faict connoistre en pratiquant la Medecine tant coinecturelle, que la quantité de chaque medicament. Car encore que nous sçachions souuent le temps precisément de presenter à manger, & à boire, & s'il le faut presenter ou chaud, ou froid, nous ne sçauons pas toutesfois asseurément combien il en faut donner au vray. Ce qui arriue aussi aux medicamens laxatifs. Car nous sçauons quelquefois s'il faut donner au malade vn medicament qui purge ou la bile iaunastre, ou la noire, ou le phlegme, ou les superfluitez sereuses : mais nous ne sçauons pas combien il en faut ordonner. Or la dose qui a esté prise, ne reçoit par apres aucune correction. Car le medicament qui a vne fois esté receu dans le ventricule, ne peut plus en aucune façon n'y auoir pas esté receu, & n'est pas possible, si

l'hôme a esté vne fois plus purgé qu'il ne faut, de retrancher aucune partie de ce qui a esté exhibé. Mais l'ouuerture de la veine nous faict cette tres grande faueur, que d'en pouuoir arrester l'euacuation quand il nous plaist, & au contraire encore de la laisser aller iusques à tant que ce soit assez, Parquoy il vaut mieux si rien ne presse, faire la premiere saignee moindre qu'il ne faut, pour y retourner encore vn coup, voire si l'ō veut, iusques à la troisiéme fois. Là où donc vne grande euacuation est vtile, mais les forces ne sont pas grandes, il vaut mieux manager l'euacuation, ainsi que certes vous me l'auez veu mettre en pratique, quand il y auroit repletion d'humeurs vn peu trop cruës : Car lors apres auoir deschargé vn peu le sang, ie dōne à l'heure mesme de l'hydromel biē cuit, auec quelque medicament attenuatif, comme de l'hyssope, ou de mariolaine bastarde, & quelquefois du pouliot sauuage, & du domestic, ou auec du melicrat, ou de l'oxymel, ou de l'oxyglycy : & par ce moyen ie reïtere quelquesfois la Saignee le mesme iour, & quelquesfois le lendemain & lors faisant pareillement prendre encore quelquesvns des medicamens susdits, i'oste du

ſang. Ce que ie fais ſemblablement le troiſiéme iour : encore par deux fois. Mais quand la repletion d'vn ſang bouillant allume vne fort grande fiéure, lors l'euacuation faite tout en vn coup eſt vtile : & faut ſe mettre en deuoir de faire cette deſcharge, iuſques à ce qu'õ tombe à cœur failly, prenant garde à la force de la faculté : de ſorte que ie me ſouuiens en auoir tiré pour vn coup quelques dix-ſept palettes, ou le lendemain, ou le troiſiéme, ou le quatriéme iour, & quelquesfois au premier, la fiéure ayant commencé, ou à l'entree de la nuict, ou ſur la minuict, & les viandes qu'on auoit priſes le iour auparauant, eſtans bien digerees. Or ie me ſouuiens auoir tiré ſur la fin du premier iour, du ſang à d'aucuns qui ſe plaignoient le iour auparauant, ou d'vne indiſpoſition inégale, ou d'vne ſueur, ou d'vne douleur de teſte, ou de quelque autre partie, ſe nourriſſant peu à cauſe de ce, la fiéure, ayant commencé la nuict precedẽte. Parquoy ſi vous cognoiſſez qu'il y ait plenitude d'vn ſang bouillant, mettez vous en deuoir de l'euacuer promptement, auant qu'il vienne à reiallir ſur quelque partie noble : Et pource ne craignez point d'ouurir la veine

quelquesfois mesme de nuict. Car cela me fait rire, que beaucoup pratiquent, qui tirent du sang seulement depuis le premier demy tiers du iour iusques à enuiron vne heure auant midy, ou iusques au midy, & non iamais en autre temps. Que si ie ne les auois pas veu vser de clysteres, de nourritures, & d'autres remedes à toutes les heures de la nuict, ie m'aigrirois contr'eux. Mais puis qu'ils n'attendent la faueur de ce temps qu'à la seule ouuerture de la veine, faisant toutes autres choses, suiuãt que le mal le commãde, sans prescrire vn certain nombre d'heures à tous les malades en general, leur faute est plus supportable. Il faut donc, comme i'ay dit: amener iusques en pasmoison les patiens ainsi affectez. Car i'en sçay quelques vns, qui ayans esté de necessité refroidis par l'éuanouissement, la maladie les a quitté incontinent, apres auoir eu vne sueur par tout le corps, & vn cours de ventre. Or il faut bien prendre garde à l'affoiblissement du poulx, le touchant tant que le sang fluera, comme i'ay accoustumé de faire en tous les malades, qu'on saigne, de peur que n'estant pas bien cogneu, on n'apporte la mort au lieu de l'éuanouis-

sement. Ce que ie sçay auoir esté fait par trois Medecins, l'vn en vne femme qui auoit la fiéure, & les deux autres chacun en vn homme, iusques à vne telle defaillãce, qu'il ne fut pl⁹ possible de les faire reuenir. Pourquoy il vaut mieux se garder de ces euacuations faites toutes à vn coup, si vn grãd besoin ne le commande. Et la reuulsion n'est pas vn petit remede estant faite par la Saignee: Et souuent plus vous partagerez l'euacuation en diuerses fois, plus elle aura de vertu: Il est donc meilleur de sçauoir cecy premierement.

ANNOTATION sur le Chap. XII.

CE Chap. est si clair qu'il n'a besoin d'aucune explicatiõ: neãtmoins à cause de l'vtilité des preceptes qu'y dõne Galiẽ, i'en rapporteray icy quelque chose, La Medecine est, dit il, cõiecturale, pour la quãtité du purgatif, que no⁹ dõnons à vn malade le voulãt purger; elle peut aussi estre appellee coniecturale diegnoistie, à cause de la difficulté qu'il y a de cognoistre de prime abord la vraye espece & idee d'vne maladie, & d'en descouurir la vraye source & l'origine, d'où Galien infere & tire l'excellence

de la Saignee par dessus tous les autres remedes; en ce que d'vne veine picquee nous n'en tirons que ce que nous voulons de sang : mais d'vn medicamẽt purgatif vne fois auallé, nous n'en sçaurions rien rabattre, & faut malgré nous que nous le laißions aller.

Au reste vers le milieu de ce Chapitre, Galien monstre clairement aux Charlatans d'auiourd'huy & à tous autres ignorãs, le grand pouuoir de la Saignee en diuerses maladies, & fait voir par l'exemple qu'il apporte, combien ont grand tort ceux qui accusent auiourd'huy les Medecins de Paris de trop saigner, veu qu'ils ne font rien qu'à l'exemple des premieres maistres de la Medecine, Hippocrate & Galien, le premier desquels a tant aymé & chery la Saignee par dessus tous les autres remedes, qu'il n'a parlé & vsé d'icelle par excellence: & le second en a tiré pour vn seul coup iusques à dix sept palettes, comme il raconte icy luy-mesme: vne autrefois quatorze, comme il dit cy-apres: ce que ne font pas les plus hardis d'auiourd'huy : & que l'on peut neantmois faire, quand la necessicé s'en presente en vn corps robuste & capable de porter vne si grande euacuation.

CHAP. XIII.

Tout ce à quoy il faut prẽdre garde pour bien &

seuremēt faire vne Saignee. Qu'il faut dauantage tirer de sang, quand il y a dauantage d'intentions; & moins, quand il y en a moins. Qu'il faut mesme saigner quand les humeurs sont crues, & si la maladie est grāde, & les forces sont bōnes. Qu'on doit augmenter, ou diminuer l'euacuation, suiuant la complexion, ou estat particulier des personnes. Pourquoy les enfans ne doiuent estre saignez auant l'âge de 14. ans. Quand c'est qu'ils ont besoin de la Saignee apres cét âge & comme il la faut faire. Que le poux est vn signe qui n'est point trompeur pour la cognoissance des forces, Qu'on peut saigner les persomnes en l'âge de soixante & dix ans, & quand il le faut faire. Qu'il ne faut s'arrester au nombre des ans, mais à l'estat de tout le corps. Qu'il faut moins saigner la personne en vieillesse qu'en ieunesse.

RETOURNANT derechef à la considera-tion proposee au commencement, discourons sur tous les points que nous cognoissons estre fort necessaires à ceux qui veulent tousiours executer seurement vne Saignee. Il faut premieremēt sçauoir que quand les intentions suscitees de ce secours s'augmentent, qu'vne plus grande euacuation nous est par là demonstree

que si elles se relaschent, il faut d'autant diminuer la quantité de l'euacuation, qu'elles serõt amoindries. Or la grandeur de la maladie & la vigueur des forces estoient les premieres intentions de la Saignee: l'vne comme monstrãt ce qu'il faut faire, & l'autre comme ne l'empeschant pas: ce que quelques-vns des Medecins modernes appellent contre-mõstrer. Car quelquefois l'affectiõ commande l'ouuerture de la veine mais la foiblesse des forces l'empesche. Que si ces deux intentions s'accordent, c'est chose asseuree (comme il a esté dit auparauãt) qu'il n'y a plenitude d'humeurs cruës, telle qu'elle soit, qui empesche ce secours. Il faut par apres aduiser quelle est la complexion naturelle de la personne. Car vous déchargerez à bon escient, & dauantage ceux qui ont les veines grosses, qui sont mediocrement grailes, & qui ne sont ni blanches, ny delicates: mais escharsement ceux qui sont d habitude contraire: Car ils ont peu de sang, & vne chair qui se déchet incontinent. Pour cette raison, vous n'ouurirez point la veine aux enfans, auant l'aage de 14. ans: apres lequel, si vous voyez qu'ils amassent quelquefois beaucoup de sang,

que vous soyez au printemps, que le lieu soit naturellement bien temperé, & le naturel de l'enfant sanguin, vous tirerez du sang, & de tant plustost encore s'ils sont en danger de tomber promptement en vne inflammation de poulmon, en vne squināce, en vne pleuresie, ou en quelque autre maladie aiguë & grande, vous leur en tirerés pour le plus iusques à quelques trois palettes pour le premier coup: Que si, apres auoir cōsideré les forces, vous voyez qu'elles demeurēt bōnes, vous reïtererés l'emission precedente, l'augmentant de la moitié seulement. Or vous auez appris qu'il se faut fier à vn poulx fort & égal, pour la vigueur des forces, comme à vn signe qui n'est point trompeur: & encore dauātage, s'il est grād. Parquoy vous ouurirez la veine aux personnes de soixante & dix ans, quand vous leur trouuerez le poulx dont ie viēs de parler, si l'affection vous le commande. Car il y en a quelquesvns en cét aage qui ont beaucoup de sang, & les forces valides: les autres sont secs, & de peu de sang, & qui deuiennent incontinent noirs en quelque partie que ce soit, si elle a receu quelque coup. C'est pourquoy vous ne vous arresterez au nombre seulement

lement, comme quelques vns s'y arrestẽt, mais à l'estat de tout le corps. Car quelques vns en l'âge de soixante ans ne supportent pas la Saignee; & d'autres qui en ont soixante & dix la supportent. Toutesfois vous en osterez le moins à ceux-cy, encore qu'ils semblent auoir vne disposition aussi bonne que celle qui est en vn ieune corps. Il sera fort à propos de considerer toutes ces choses auant que de venir à l'ouuerture de la veine, & principalement si les hemorrhoides & les purgations des femmes sont supprimees.

ANNOTATION sur le Chap. XIII.

IL est permis de remarquer en ce chapitre que Galien defend de saigner les enfans auant l'âge de 14. ans, de peur qu'ils ne soient trop foibles, & incapables de porter ce remede: combien qu'en plusieurs autres endroits il ait aduerty son Lecteur, qu'il ne faut pas tant regarder à l'aage, pourueu que le malade, qui doit estre saigné, le puisse supporter. Et de fait, la pratique d'auiourd'huy monstre euidemment le contraire, en ce que l'on saigne plusieurs enfans qui n'ont pas plus de deux & trois mois, lesquels neantmoins

le portent bien, & en guerissét aysément. D'où faire saigner à vn, deux & trois ans aujourd'huy est chose trop cõmune: i'ay veu vn enfãt âgé seulemẽt de cinq mois, tourmenté de grandes & frequentes conuulsions; auquel deux petites Saignées, vne fois de chaque bras, & chacune vne once de sang, ont sauué la vie: i'en ay veu vn autre qui le fut trois fois, trois iours cõsecutifs, aagé seulement de trois mois pour vn erysipele qu'il auoit à la iouë & qui s'estendoit iusques à la gorge, on en void auiourd'huy plusieurs pareils exemples. Les anciens mesmes l'ont autrefois pratiqué: le docte Fernel en sa methode liure 2. cha. 11. *dit que l'Arabe Auenzoar fit vtilemẽt saigner son fils à l'âge de trois mois. C'est pourquoy il faut biẽ entẽdre Galien, & l'expliquer fauorablement, en disãt qu'il ne vouloit point tirer aux enfans grande quantité de sang tout à vne fois, comme auoient coustume de faire ces anciens sur les grands malades.*

CHAP. XIV.

A quoy il faut prẽdre garde, quand le sang coule. Qu'aux grandes inflammations il faut saigner iusques à ce que le sang en coulant chãge de couleur. Qu'il ne faut pas tousiours attendre ce signe. Qu'il le faut attendre, si les forces sont bonnes, & l'air est temperé.

Que la iuste quantité de l'euacuation est difficile à cognoistre. Ceux qu'il faut le moins saigner. Qu'il est impossible de prescrire au vray la quantité de l'euacuation. Qu'il a tiré du sag à vne fois iusques à vingt deux palettes, sans aucun detriment des forces. Que l'euacuation des petites veine est de peu d'effect.

OR quand apres l'ouuerture de la veine le sang coule, il faut bien prẽdre garde aux changemẽs d'iceluy; & sur tout s'il y a vn phlegmõ, & si la vigueur du flux se rabat: mais on s'arrestera principalemẽt au changemẽt du poulx, comme à vn tesmoignage non faux, & doit-on cesser incontinent, s'il se change, ou en grandeur, ou en quelque inegalité que ce soit. Qu'est-il besoin de parler du changement qui se fait en foiblesse? Car vous auez apris, qu'il se fait par cette qualité vne distinction asseuree de la faculté forte, ou foible. Mais c'est fort bien fait d'attendre le changement du sang, soit en couleur, soit en consistence, en ceux qui ont quelque grande inflammatiõ proche de la veine qui a esté ouuerte, comme Hippocrate nous l'a mõstré au liure *Du regime aux maladies aigues*, quand il a parlé de la pleuresie: Car le sang

qui est au phlegmon est autre que celuy qui est selon nature, pour estre pl⁹ eschauffé que cestuy cy: d'autãt que si precedemment il estoit crud, il deuient apres plus rouge,, & plus orangé: que s'il estoit tel auparauant, il se change en vn noir tout bruslé. C'est pourquoy, Hippocrate a escrit en ceste sorte des Pleuretiques: *Quãt à celle qu'il faut ouurir, il faut que ce soit la veine qui est en l'interieur du coude, & ne faut point craindre d'ẽ oster beaucoup, le laissãt aller tãt qu'il coule beaucoup pl⁹ rouge, & orãgé, oliuide, au lieu qu'il estoit pur, & vermeil.* Or l'vn & l'autre se fait; car c'est vn témoignage que quelque chose du phlegmõ s'est transmis dans la veine qui a esté picquee, quand on y apperçoit du changement. Il ne faut pas toutesfois tousiours attendre cecy. Car il conuient quelquefois saigner auant que cela arriue, pour deux raisons, ou pour la foiblesse des forces, ou à cause de quelque malin phlegmon. Car par fois il ne laisse rien aller, pour estre trop empacté. Si toutesfois nous ne voyons que les forces se dissipent par l'euacuation (ce qui se sçaura en touchant le poulx, & si celuy que l'on saigne est au fort de son aage) il faut attendre le changement, &

fur tout si l'air est temperé. Car il y a ces deux choses pour lesquelles principalement la iustesse de l'euacuation est coniecturelle en ce secours, sçauoir quel est le naturel du malade (ce que nous ne pouuõs pas reconnoistre parfaitement) & quelle doit estre la tẽperature de l'air apres l'ouuerture de la veine. Car comme la chaleur fiéureuse consomme beaucoup de sang, & que la maladie mãge fort peu, la nourriture qu'il tire du sang lui deffaut par necessité en peu de temps: & par ce, les forces s'aneantissent. Or elles se perdent à cause du temperament du malade, s'il est humide & chaud, tel qu'est celuy des enfans: ou à cause de l'air en vn lieu chaud, & vn tẽps d'Esté. Parquoy nous tirerons moins que la repletion n'en commande aux enfans quant à l'aage, & quant à l'habitude de corps, à ceux qui ont la chair tendre, & qui sont blancs, tels que sont les Gaulois: mais quant au temps, pendant les iours caniculaires. Le semblable se doit faire selon les lieux, & les constitutions. Or nous redoutons tout autrement (comme i'ay dit cy-dessus) la trop grande euacuation aux choses contraires, sçauoir aux temps, & aux lieux froids, à cause du re-

froidissement qui s'en ensuit. Parquoy il n'est pas possible de determiner par escrit vne mesure certaine en chacune des choses cy-deuant dites. Car ie sçay qu'on a tiré à propos iusques à enuiron vingt-deux palettes de sang à quelquesvns, de sorte que la fiéure s'esteignit incontinent, & les forces n'en receurent aucun mal, & qu'à d'autres, on n'en a pas osté enuiron quatres palettes, sans nuire promptement aux forces: Que si quelqu'vn en eust osté six ou enuiron, on eust nuy iusques à l'extremité. Parquoy ie me souuiẽs auoir profité quelquefois pour n'auoir tiré que quelques trois palettes, & d'autresfois encore moins; Et ce, ou de la veine du bras, ou du iarret, ou de la cheuille. Car rien n'a accoustumé de couler dont on doiue faire estat de celles qui sont aux grands coins des yeux, ou sous la langue: non plus que si quelqu'vn ouure celles qui sont aux pieds, ou aux mains, comme pensent ceux qui pensent guerir la ratte en ouurant la veine qui est situee aupres du second petit doigt, de laquelle il sera parlé plus à plein cy-apres.

Chap. XV.

Qu'il ne peut écrire tout ce que les Medecins ont

dict sur le subiet de la Saignee. Qu'il demõstre ce qu'il doit en ce discours par l'experiẽce de tous les iours, ainsi qu'il a fait toutes ses autres opiniõs. Qu'il faut faire la saignee diametralement à l'imitatiõ de la Nature.

SI i'escriuois tout ce qui a esté dit par les Medecins sur cette speculatiõ, i'aurois besoin d'vn grãd liure, & tout remply de ce suiect. Or comme en tous les autres discours que i'ay traictez iusques icy, ie vous ay demõstré mon opinion, que vous auez tousiours veu auoir esté confirmee par les effets, ie feray aussi le mesme à present, donnant commencement à ce discours par les choses qui se voyent manifestement tous les iours aux malades, que Hipocrate a redigé par escrit, les ayãt soigneusement remarquees. Or en voicy vn article & le plus principal. *Tout sang qui flue* κατ'ἴξιν *apporte vn grãd secours aux maladies.* Or que ce κατ'ἴξιν signifie autant que directement, *ou diametralement*, chacun en demeure d'accord : ce mot estant souuent employé pour exprimer auec plus de clarté le sens de cette loquutiõ κατ'ἴξιν. Mais le sang qui coule au contraire ne sert de riẽ, ains plustost nuit quelquefois : parce qu'il abat les forces, sans soulager le mal. Car la

narine droite fluante n'apporte aucun profit à la grande ratte, ny la gauche au foye. Mais la reuulsion fait voir à l'œil, & promptement le secours en ceux en qui elle est faite directement: mais non pas en ceux sur qui elle est pratiquee au cõtraire. C'est pourquoy la ventouse appliquee sur l'hypochõdre droit, arreste à l'œil, & sur le champ, le sang quand il flue de la narrine droicte, comme sur le gauche, quand il coule de la gauche. Et si vous saignez pour faire reuulsiõ vous verrez vn soulagemẽt prompt, & manifeste aux fluxions de sang qui sont du mesme endroit: Que si vous faictes la Saignee au contraire, vous ne profiterez de rien.

CHAP. XVI.

Que la Saignee sert aux maladies de la ratte faite directement. Qu'il faut faire l'euacuation en ce suiect à diuerses fois. Qu'il faut saigner les Pleuretiques, & les Ophthalmiques de l'humeurale du mesme costé. Que la Saignee faite par poses est plus vtile que celle qui se fait tout à coup. Qu'elles veines il faut choisir au coude principalement, selon les diuerses maladies. Que les Saignees faites diametralement apportent vn grand secours.

AInsi la ratte estãt mal indisposee l'ouuerture de la veine faite aupres du grand doigt de la main gauche luy profitera. Ce qui arriuera aussi si vous touchez la veine qui est au dedans du coude. Car l'euacuation du sang faite au bras gauche vaut beaucoup à la ratte mal disposee. Or il vaut mieux ne pas vuider tout à vn coup ce qui est expedient, mais le partager en deux iours. Et ie ne sçai point pourquoi les Medecins ont negligé de saigner les Rateleux. Car i'ay tousiours reconnu qu'ils en ont receu vn grand allegement, encore qu'on ne leur ostast qu'vnze onces seulement. Mais il faut tirer la iuste quantité de l'euacuation des choses cy deuant dites. La Saignee aussi faicte aux Pleuretiques du costé de la partie malade a fait voir souuent vn secours fort manifeste: mais celle de l'autre bras a esté ou du tout inconnuë, ou elle a paru bien tard. Et l'incision de la veine qu'on appelle humerale faite du mesme costé, a appaisé souuent de grandes douleurs d'yeux en vne heure. Or il vaut mieux essayer en quelque maladie que ce soit de pratiquer par vne moyenne Saignee celle qu'ils appellent ἐπαφαίρεσις, c'est à dire, *la reyterer*: quelquefois le mes-

me iour, quand il y a temps pour la faire, quelquefois le iour d'apres, si nous ne sommes contraints comme i'ay dit cy-dessus, d'attirer l'euacuation iusques à l'euanouissement. Parquoy la veine qu'on appelle humerale, ou celle qui en est produite, apportẽt soudain vn secours tout euident aux yeux, si elles sont ouuertes au coude. Et aux costez, au poulmon, au diaphragme, à la ratte, au foye, & au ventre, celle qui par l'aixelle arriue au ply du coude. Or il faut en cette occasion ouurir principalement celle qui est au dedans, sinon celle qu'elle enuoye au ply de la iointure: vous auez sçeu certes vn peu cy-deuant combien la susdite est produite de la veine humerale s'alliant à elle. Car il y a ces trois lieux pour la Saignee du coude, l'exterieur, l'interieur & le moyen. L'interieur profite à ceux qui ont leurs indispositions plus bas que le col. L'exterieur, à ceux qui les ont au dessus, comme au visage, & à la teste. Mais le lieu moyẽ a quelquefois ces deux veines separees, & estenduës iusques en l'auant-bras, où elles s'assemblent en vne, & quelquesfois tout soudain au ply de la iointure, s'y rencontrant mutuellement. Quelquefois aussi l'vne paroist, &

l'autre est cachee. Si donc la veine qui est particulierement propre à quelque affection est mal aisee à voir, quand vous viẽdrez à quelqu'vne des moyennes, vous essayrez d'ouurir plustost celle qui est produite de la propre. Or il arriue quelquefois que rien n'empesche d'ouurir celles qui vont plus auant que la iointure du coude, sçauoir celles qui sont en l'auãt bras, quãd celles qui sont au coude ne se monstrent pas. Mais vous choisirez sur tout celles qui sõt du mesme endroit que les parties affligees. Or les Saignees qui sont faictes du mesme endroit que les parties malades, a-portẽt quelquesfois vn secours si soudain, & si aparẽt, que les malades & leurs domestiques, en demeurent rauis d'estõnemẽt.

CHAPITRE XVII.

Cure merueilleuse faite par la Saignee en vn qui estoit en danger de perdre les yeux, à cause de la douleur, & de l'inflammation, Indications contenuës en cette histoire.

OR ie me souuiens d'auoir esté autrefois prié par vn qui demeuroit au faux-bourg de Rome, homme riche, pour voir l'vn de ses facteurs, qui couroit fortune de perdre les yeux: (car il me parloit ainsi) certes, il auoit de grãds douleurs & y auoit

presque 20. iours qu'il les souffroit. Or le Medecin de la maisō de ce riche estoit vn Erasistrariē, qui auoit tousiours fait beaucoup d'estat de s'esloigner de la Saignee. Moy, donc voyāt ce malade, homme ieune, plein de sāg, qui n'auoit pas encore les yeux vlcerez, mais qui y auoit vne inflammation, & vne fluction fort grande, auec vne espaisseur en toutes les deux paupieres & déja en l'vne quelques aspretés, d'où ne voyant presque plus goutte, il se duilloit de plus en plus, & le phlegmon, & la fluxion s'enaigroissoient. Apres auoir (dy-ie) pris garde à tout ceci, & connu toute la forme que le medecin auoit tenu en cette cure, Ie dis que ie ne pouuois aller continuellement au faux-bourg, & neantmoins qu'il estoit besoin que pendant trois iours au moins ie visse l'homme par des interualles qui ne fussent pas longs. Donnez le moy donc, luy dis-ie, pendant ces trois iours. Mais ie vous en prie (me dit il) ie vous reconnoistray, & dés maintenant emmenez-le en vostre logis. Or il arriua par deuers les vnze heures du matin. Lors ie luy tiray à l'instant enuiron vnze palettes de sang tout du premier coup: & encore quelques quatre palettes sur les trois

quarts du iour, d'où estant merueilleuse-mẽt allegé, ie luy appliquay le lendemain vn colire lenitif, y meslant de celuy, où il y entre du vin (comme nous auons accoustumé de pratiquer en telles occasions) portant le liniment sous les paupieres auec le bout de la spatule. Ie faisois cela premierement le matin, puis sur le premier tiers du iour, & encores sur les trois quarts, & apres tous ces linimens entroit au bain à Soleil couchant. Le lendemain on luy appliqua deux fois (apres luy auoir renuersé les paupieres) ce colyre lenitif, y ayant meslé beaucoup dauãtage de celuy ou le vin entre: Et apres ce, il fut baigné sur le soir, Le iour suiuant ayant rencontré ce riche au lieu où ils ont accoustumé de descendre de leurs carosses, il le salüa les yeux ouuerts, sans inflammation, ny fluxion aucune, luy qui deux iours auparauant ne pouuoit entr'ouurir les paupieres, à cause de la fluxion, & de la douleur. Parquoy ce fait parut de mesme qu'vn enchantement: de sorte qu'il s'escria, admirant la soudaineté de la guerison, & tous ceux qui estoient auec luy exclamerent semblablement. Cependant ie n'auois pas fait grand cas, sinõ à comparaison du Me-

decin de la maison, qui y voyoit de grãds maux par l'erreur de la Saignee. Mais le malade auoit encore besoin qu'on lui nettoyat ses rudesses & aspretés de paupieres: Or il n'estoit pas possible de ce faire sans quelque medicament picquant, & il ne le pouuoit pas porter en aucune sorte, sans estre purgé auparauant. Car nous auons desia dit, & demonstré souuent que tous les medicamens acres appliquez sur quelque partie que ce soit attirẽt la fluxion, & font vn phlegmon, si le corps n'est du tout euacué, & exactement vuide de toutes superfluitez. Ce riche donc demande quel enchantement auoit esté fait en cette guerison: mais ayant entendu tout ce qui s'estoit passé, il appella du depuis ce Medecin Erasistratiẽ sanguisuge, *ou qui entre en rage de peur du sang.* Or cette histoire comprẽd indication de deux façons, tant en ce qu'il faut ouurir la veine en pareilles affections (ce que nous ne nous estions pas proposé en ce discours) qu'en ce qu'il faut saigner du mesme endroit que les parties qui souffrent; & qu'il faut choisir les veines humerales quand les parties qui sont au dessus de la poitrine sont affectees.

CHAP. XVIII.

Quelles parties du corps sõt secourues par l'ouuerture des veines de la iambe. Qu'elles veines il faut ouurir en l'affectiõ des reins, Qu'il faut ouurir les veines de la iambe en l'inflãmation de l'amarry. Les incõmoditez qui arriuent si on ouure les veines du bras aux affections de l'amarry Qu'elles veines il faut ouurir pour prouoquer les mois, & (en passãt) par quels medicamens il les faut prouoquer. Que la saignee de la iambe est aussi fort vtile aux Schiatiques. Qu'il ne faut s'aider de la scarification en la schiatiques.

TOut ainsi dõc que toutes les parties susdites sont secouruës par les saignees, faites au coude, leurs inferieures aussi le sõt par celles du iaret, & de la cheuille: or ces parties inferieures sont la hanche, la vescie, & l'amarry, mais les reins sont indifferens: car ils sont situez plus bas que les parties dont nous auons premierement parlé, & plus haut que les secondes. C'est pourquoi ils obeyssent quelquesfois aux Saignees que l'on fait au coude, sçauoir, quand il y a vn phlegmon depuis peu & vne abondance de sang. Mais il faut ouurir les veines du iaret, ou biẽ celles de la

cheuille à ceux qui ont le mal qu'õ appelle par vn nõ particulier Nephretique. Or les inflammations de l amarry tirent plus de secours que celles des reins, des veines qui sont ouuertes aux iambes. Les decharges qui se font par le coude, apportent encore ce mal, qu elles retiennent les purgations menstruelles, & retirent le sang aux parties hautes du corps: mais celles des iãbes tant s'en faut qu'elles le retirent, qu'au cõtraire elles sont cause souuẽt de remettre en leurs cours les mois Or quand vous voudrez effectuer cecy, il faut que vous preueniez le temps du retour accoustumé à la femme par quelques trois, ou quatre iours, tirant vn peu de sang de l'vne des iã-bes, ou en scarifiant les cheuilles de l vne d'icelles: le lendemain faites en autant en l'autre iambe: de sorte qu'auec l'euacuatiõ que vous faites vous ayez soin de faire garder vn regime attenuant, nõ seulemẽt aux iours que vous faites cette sorte d'euacuation, mais quatre ou cinq autres auparauant. Or i'ay fait vn discours à part sur le viure qui attenuë, toutesfois le pouliot sauuage, & le domestique, prouoquent assez les mois aux femmes, sans cette maniere de viure: mais il leur faut donner

cuits

cuits dãs de l'hydromel, en les pilant tout secs, puis les passant à trauers vn tamis fort delié, & les repilant encore vne fois pour les rendre en poudre fort subtile: quoy fait vous les épandrez par l'hydromel. Or le temps le meilleur pour leur donner cette potion, est au sortir du bain, quand elles sont enueloppees d'vn linge. Et ces medicamens sont doux, mais le sauinier, & le diptam sont plus violens: toutesfois leur vsage est semblable aux precedẽs. On leur donne encore en ce temps le medicamẽt qu'on appelle particulierement amer, qui a cent dragmes d'aloës, meslees auec d'autres ingrediens, dont chacun n'en contient que six, il est toutesfois beaucoup meilleur, quand il y entre de la canelle. Mais que ces choses soient dittes en passant, encore qu'elles ne soient pas hors de subiet: car elles aydent l'issue du sang hors de l'amarry auec la descharge des iambes qui se doit faire, ou en scarifiant, ou en ouurant la veine qui est en la cheuille, ou au iaret. I'ay veu aussi des schiatiques gueris en vn seul iour par la Saignee faite aux iãbes; scauoir celles qui estoiẽt causees, non par le froid, mais par les vaisseaux de la cuisse trop pleins de sang. Parquoy la Sai-

gnee du iarret profite plus à ceux qui ont cette indiſpoſition que celle des cheuilles, mais la ſcarification ne leur apporte point de ſecours qui apparoiſſe.

CHAPITRE XIX.

Comme il faut s'aider de la Saignee & au commencement, & l'eſtat des inflammations. Quelles veines il faut ouurir aux vieilles inflammations de la gorge, & des yeux, & aux peſanteurs, & douleurs de teſte. Que la ventouſe auſſi auec ſcarification, ou ſans ſcarification ſert contre les douleurs, & peſanteurs de teſte. Que la veine du front ouuerte alege les douleurs de la partie poſterieure, ſoit au commencement, ſoit en l'eſtat du mal. Quand il eſt bon ou non de prendre telles veines que l'on voudra. Qu'elles veines il faut ouurir aux Podagres, aux Epileptiques, aux Vertigineux, à ceux qui ont les hemorrhoydes, & aux femmes pour leurs mois. Que le flux des hemorrhoydes eſt beaucoup different de celuy des mois. Quād il faut arreſter le flux des femmes. Comme il faut ſaigner au retour du Printemps.

POur abreger, il faut euacuer par reuulſion les flegmons qui commencēt, & ceux qui ſont cueillis par les parties qui ſouffrent, s'il eſt poſſible; ſinon, par

leurs plus proches: car on doit destourner ce qui fluë, quand ils sont en leurs commencemens: mais quand ils sont inueterez, il faut vuider seulement ce qui est enfermé en la partie affligee. Or cette euacuation se fera le mieux par les veines qui aboutissent auec celles de la partie. L'experiēce cōforme cette raison. C'est pourquoy la Saignee faite du commencement au coude, & puis à la langue, ouurant les deux veines qui y sont, profite merueilleusement aux inflammations qui suruiennēt à la gorge, & au gosier. La veine aussi ouuerte au grand coing de l'œil soulage beaucoup les testes des phlegmons qui s'endurcissent aux yeux. De mesme la veine incisee au front a de coustume de seruir euidemment aux pesanteurs de teste & aux douleurs d'icelles inueterees, qui sont occasionnees de plenitude: ce que fait pareillement la reuulsion pratiquee auec la ventouse à la partie posterieure, quelquesfois auec icelle seule, & quelquesfois auec scarification; si les douleurs commencēt, ou sont en leur vigueur: mais il faut que tout le corps soit premierement euacué. Par mesme raison, la veine du front ouuerte apporte allegement aux douleurs

qui sont au derriere de la teste, soit qu'elles soient en leur commencement, ou en leur vigueur. Car aux fluxions qui commencent, il vaut mieux faire les reuulsions auec euacuation ; mais les euacuations qui se font des parties affectees, ou de celles qui leur sont proches, se pratiquent aux phlegmons qui sont comme endurcis. Or aux corps où aucune partie n'est encore offensee, nous preuenons en euacuant au retour du Printemps. Si la personne a accoustumé d'estre affligee de maladies fiéureuses, & que nous desirions de vuider leur magazin, il est indifferent de faire la detraction du sang de quelque partie que ce soit, encor que ce fust en vn gouteux tourmenté en toutes les iointures: mais il ne faut pas faire l'euacuation indifferemment en toutes les parties à ceux qui en ont quelqu'vne beaucoup offensee, s'ils ne sont euacuez auparauant: ains il s'y faut conduire comme en ceux qui commencent d'estre malades. C'est pourquoy il faut décharger les Podagres par le coude: mais les Epileptiques, & les Vertigineux, plustost par les iambes. Que si vous venez à la Saignee pour l'empeschement des hemorrhoides, il

faut ouurir les veines du coude, si vous les voulez arrester, & celles qui sont aux iambes pour les prouoquer : mais tousiours celles des iambes, en celles à qui les mois sont retenus: Car cõme quelquesvns desirent d'estre deliurez de l'euacuation des hemorrhoides, & d'autres sont bien contẽs de l'auoir, il n'en va pas ainsi en la purgation menstruelle, parce qu'il est à craindre au flux hemorrhoïdal, qu'il n'arriue à vn dereglement tel, qu'il emporte son hõme en peu de temps, ou bien qu'il ne le rende hydropique, ou cachectique: mais rien de pareil ne suruient aux vidanges de l'amarry, pour estre selon nature. Neantmoins, il arriue quelquesfois que le sang coule de l'amarry par quelque erosion de veine: & lors l'intention de guerir n'est pas de mesme, Car nous ne voulons pas que le sang s'en aille cõme aux mois, mais nous desirons tout à fait de l'arrester. Que cette raison soit donc comme à tous ceux qui viennent à la Saignee au retour du Printemps, sçauoir, s'ils ont quelque partie qui soit fort debilitee, sur laquelle la plenitude s'amasse, qu'on la deschargera par reuulsion. Que s'il n'y a rien de tel, que ce soit de telle façon qu'vn chacun aimera le

mieux, excepté aux suppressions des hemorrhoides, & des mois, comme nous l'auons fait entendre vn peu auparauant.

CHAP. XX.

Qu'il ne faut s'arrester au nombre des iours touchant le temps de la Saignee. A quoy les Medecins prenoient garde pour ce subiect. Qu'il faut saigner en tout temps, quand les indications s'y trouuent. Comment se perd l'occasion de la Saignee par le temps.

IL a esté donc parlé de cecy en gros cy-dessus. Il sera toutesfois meilleur de discourir maintenant sur tout, recueillant en ce seul discours tout ce qui a esté dit auparauant, & redistinguant ce qui n'a esté assez distingué. Or il faut en general sçauoir cecy, qu'on ne doit considerer premierement le nombre des iours pour la Seignee, comme quelquesvns l'ont escit, & d'aucuns certes du tout sottemẽt, apres l'accez du troisiéme iour, sçauoir (comme ils disent) quand nous auons quelque connoissance de ce qu'est la maladie, soit selon son espece, soit selon sa façon, soit selon toute sa nature. Les autres ont prescrit le dernier terme de la Saignee au quatriéme iour, dans lequel ils permettent de

ſaigner pendant les interſtices des accez, toutesfois & quantes que l'on voudra. Aucuns ne ſe haſtent de ſaigner ceux à qui ils ont iugé l'emiſſion du ſang eſtre vtile pendant qu'il transfluë, & qu'il n'eſt encore fermement retenu en la partie qui reçoit cette ſuperfluité; prenãt garde à vne choſe, s'il ne s'eſt point fait de corruption au ventre qui cuit l'aliment, ſi la cuiſſon eſt tardiue, ou bien s'il y a encore quelque viande contenuë en iceluy. Or ils diſent fort bien, & les doit on croire en ce qu'il ſe faut haſter quãd l'euacuation le requiert, s'il n'eſt de beſoin que les viãdes & les ſucs à moitié cuits, qui ſont dans les premieres veines, ſe cuiſẽt. Mais parce que quelqu'vn differe ſouuẽt dés le commencement iuſques au cinquiéme, ou ſixiéme iour, auant que nous ſoyõs appellés à ſa gueriſõ, il ſera bon de ſaigner encore qu'on aye obmis le premier temps de ce ſecours. Car ſi vous reconnoiſſez en quelque iour que ce ſoit les intentions de la Saignee en vn malade, pratiquez ce remede ce iour-là, encore qu'il y euſt vingt iours depuis le cõmencemẽt. Or les intentiõs ſont la grãdeur de la maladie, & la vigueur des forces, excepté en l'âge de l'enfãce, & quãd l'air qui nous

enuirõne est trop chaud. Mais d'autãt que par trait de temps les forces se dissipẽt en beaucoup de maladies, l'occasion de la sai-gnee s'escoule par la multitude des iours, non pas comme en estant premierement cause, mais cela se fait comme par vn moyen qui abat les forces auparauant. Parquoy si nous trouuons les forces abba-tuës, mesmes dés le second iour apres le commencement, nous nous abstiendrons de la saignee.

Chap. XXI.

En quel temps & à quelle heure il faut sai-gner : Et comment il faut s'aider de la Saignee par poses.

OR ie pense qu'il est tout notoire qu'il faut auoir esgard à la declinaison de la fiéure le iour que nous voulons faire la Saignee, encore que cecy ne soit pas bien connu à d'aucuns, qui ordonnent la Sai-gnee le matin seulement, ou pour le plus loin iusques pardeuers les vnze heures, ou le midy. Mais si quelqu'vn se souuiẽt de ce que nous auons dit cy-deuãt en tout ce dis-cours, il ne fera point ces fautes là en sai-gnãt à quelques heures que ce soit du iour, ou de la nuict, s'il prend garde particulie-remẽt au declin des accez en ceux qui sõt

en fiéure. Mais il n'aura point d'égard à ce declin en ceux qui (sãs fiéure) ont besoin de ce secours, soit à cause d'vne ophthalmie, ou de quelque autre chose semblable quãd il n'y a point de fiéure du tout. Il faut toutesfois considerer la grandeur ou de la douleur, ou de l'inflammatiõ, ou de toute l'affection à laquelle ce secours est vtile. Que si rien de tel ne presse, ny empesche, il vaut mieux saigner le matin, nõn pas incontinent apres qu'on est esueillé, mais il faut attendre vne heure apres. Or il a esté dit qu'il est meilleur d'en saigner quelques vns, & s'il est ainsi, encore apres en auoir fait pourmener d'autres vne heure auparauant, ie sçay aussi qu'à ceux à qui nous venons à ouurir la veine sur le renouueau, qu'õ en a saigné quelques vns pour crainte de quelque fiéure, mesme apres auoir fait quelques vnes de leurs affaires accoustumees, ou aux academies, ou aux boutiques, ou au marché, ou au barreau, ou à la maison. Mais il vaut mieux que le temps de la saignee faite par pose, où il est besoin seulemẽt d'éuacuer soit du mesme iour, & de deux iours consecutifs quãd elle se fait par reuulsion. Or il faut en tout cecy prẽdre garde aux forces du malade, luy tou-

chant les arteres : Car quelques vns ont les forces si flouettes, qu'ils ne peuuent supporter vne copieuse euacuation à vne fois. C'est pourquoy il faut apres auoir refait le malade le premier iour, reiterer la Saignee le lendemain.

Chap. XXII.

Il traite de l'ouuerture des arteres, Que les anciens appelloient les arteres veines. Pourquoy il traite en ce discours de l'ouuerture des arteres. Quelles arteres il faut ouurir selon la diuersité des maladies. Pourquoy les Medecins craignent de toucher les arteres.

OR nous auons demonstré ailleurs (& d'autres que nous encores le recognoissent) que les anciens appelloient les arteres veines. Parquoi i'ay iugé qu'il estoit bon, tant à cause de l'affinité de ces doctrines, que pour brieueté, de ne point escrire vn autre liure de l'ouuerture de l'artere, mais de le ioindre au traitté de celle de la veine, & ce en cette partie ; en laquelle nous considerons quelle veine il faut ouurir, & pour quelles parties offensees. Car comme nous auons fait voir qu'il en faut toucher de diuerses, selon la diuersité des parties, de mesme la coustume est parmy

les Medecins d'ouurir les arteres qui sont aux tempes, ou celles qui sont derriere les aureilles, sçauoir celles des tempes aux fluxions des yeux chaudes, & spiritueuses, & celles qui sont derriere les aureilles, aux vertigineux principalemẽt, & à ceux qui sont malades de lõgues douleurs de testes chaudes, & spiritueuses. Quelquesvns encore se seruent de l'ouuerture de l'artere en d'autres affections de teste qui opiniastrent long-temps : Mais ils ne se sont pas aydez de ce secours, quand vne autre partie a esté offensee, encore que beaucoup en ayent plus besoin que de l'ouuerture de la veine : Car quand vn sang chaud & spiritueux qui s'est amassé dans les arteres, fait du tourment, lors il est besoin d'ouurir les arteres qui sont communes à la partie qui souffre. Or les Medecins craignent de toucher aux arteres, à cause de la difficile suppression de leur sang. Car si en ouurãt la veine quelquesvns blessent l'artere, ils ont de la peine d'arrester sur le champ la fluxion du sang, & encore qu'ils en soient venus à bout, il se fait apres cicatrice de l'ouuerture vn aneurisme.

CHAP. XXIII.

Les accidẽs qu'il a veu de l'ouuerture des arteres

Pourquoy les Medecins s'abstiennent de l'ouuerture des arteres. Qu'il n'y a point de peril aux petites arteres, ny mesme aux moyennes. Le moyen d'arrester le sang de l'artere. Comment il s'anhardit premierement à ouurir les arteres. Pour quelles causes il ouurit les arteres.

IE sçay mesmes que quelques vns sont morts pour l'artere qui est situee sous la veine qui est au dedans du coude; les vns pour estre tombez soudainement en gangrene, le Medecin ayant voulu arrester ce flux par l'application du bandage, comme le sang de la veine. Les autres ont esté perdus par l'operation manuelle des aneurismes: Car il est necessaire de fermer le vaisseau par vne ligature. C'est pourquoy les Medecins laissent les arteres d'importâce à cause de leur grosseur, & les petites comme ne pouuât pas beaucoup seruir, encores que nous les ayons veu souuent apporter du secours qui n'estoit pas petit, outre ce qu'elles se cicatrissent sans anurisme: Mesme encore que l'artere soit grosse, si est ce qu'elle se ferme sans aneurisme, si elle est couppee tout à fait, & par ce moyen on a eschappé souuent le peril d'vne flu-

xion de sang. Car il paroist clairement, si elle est couppee tout à trauers, que ses deux bouts se retirent de part & d'autre, l'vne des parties en haut, & l'autre en bas: Et cecy arriue aussi aux veines, mais tousiours beaucoup plustost aux arteres, qu'aux veines. Or ie vous diray maintenant quand ie vins premierement à m'enhardir d'ouurir les arteres. Estant admonesté par quelques songes (dōt deux m'arriuerent expressement) ie vins à l'artere qui est entre le premier doigt, & le poulce de la main droite, & la laissay fluer, iusques à ce que le sang s'arrestast de soy-mesme. (car le songe me l'auoit ainsi commādé.) Or il ne s'en escoula pas vnze onces entieres: & lors à l'instant vne douleur de long temps cessa, qui s'estoit fixee en la partie où le foye adhere le plus au diaphragme: Et cela m'arriua pendant que i'estois en mes iennes ans. Vn Ministre aussi du Dieu de Pergame fut déliuré d'vne longue douleur de costé, en luy ouurant l'artere de la main; l'aduis m'en estant encore venu en songe. L'artere aussi ayant esté ouuerte à vn autre pour vne playe receuë en la cheuille, le flux de sang ne cessa point iusqu'à ce qu'ayant esté appellé, ie la coupay toute

nette,& appliquay vn medicament composé d'aloé,de manne,& de blancs d'œufs estandus sur du poil de lieure : & la playe fut guerie sans aneurisme,les bouts de l'artere s'estans reuestus de chair. Or cét homme ayant esté tourmenté ia quatre ans auparauant de la schiatique,par des interualles frequens, il en fut du depuis guery Parfaitement. Parquoy ces choses m'ont porté à ouurir souuent les arteres aux extremitez des membres,& mesme à la teste, pour toutes douleurs que ie iugeois auoir naissance d'vne substance chaude,& spiritueuse, & principalement aux membranes, dont la douleur est picquante, & s'estend peu à peu, se faisant vn sentiment poignant en vne partie seule, comme au centre du lieu affligé : mais le muscle qui est autour de ce centre ayant le sentiment de tension.

METHODE AGREABLE ET FACILE,

POVR AVOIR DES FRVICTS és Iardins, des herbages, racines raisins, vins, chairs & bouillons, qui purgeront doucement & benignement le corps, & par le moyen desquels on pourra dõner remede à plusieurs & diuerses maladies, sans peine, & sans aucun dégoust.

PROLOGVE DE L'AVTHEVR

IE me suis souuent estõné (Amy Lecteur) *d'où pouuoit venir qu'auiourd'huy on a les drogues de Medecine si à contre-cœur, si iamais on les eut, & principalement les composees, & que plusieurs les hayssent de telle sorte, que pour les auoir, ie ne dis pas veuë, ou goustees, mais seulement entendu nommer, ils tremblent soudain, le cœur leur souleue, & deuiennent pasles, comme s'ils estoient à demy morts. Et c'est pource que la Medecine est venue tant diuer-*

se & embrouillee, laquelle seule commande aux Empereurs & Monarques (dit Pline) que chasser & guerir vne maladie, tant petite soit elle, il faudra faire vn amas d'herbes, racines, semences, fleurs, & autres choses qui ont bien souuent vn goust & vne odeur fort mal plaisante, & entasser tant de diuerses sortes de medicamens, qu'apres auoir ordonné vne chartee de telles drogues tant bigarrees, & diuerses, comme si c'estoit pour faire vne farce, il faudra aussi que l'Apothiquaire les mesle, les trouble, les vire & tourne, & finalement que les malades aualent cela, qui est assez pour leur faire rendre gorge cent fois, au lieu qu'anciennemēt, comme Seneque mesme le tesmoigne, la Medecine estoit simple, & consistoit en la cognoissāce de peu d'herbes: au contraire auiourd'huy elle est venue à vn tel meslange de drogues & medecines, que le seul regard d'en ouyr seulement parler, ou de les sentir, prouoque la plus-part des hommes à vomir, ou pour le moins leur fait souslever le cœur, comme nous auons ià dit par cy deuant: & bien souuent ils se deschargēt & par haut & par bas, ny plus ny moins que s'ils auoient pris quelque medecine laxatiue: selon que la vertu expultrice de leur estomach s'esmeut ou en haut ou en bas. A propos dequoy Antoine Guainier, Medecin bien experimenté en la ville

la ville de Pauie, escrit qu'il a veu vn Medecin du Duc de Sauoye, qui rapportant des pilules d'vne boutique d'Apotiquairie, pour les auoir seulement senties, en fut aussi bien purgé comme s'il eust pris les pilules mesmes: Mais il me semble que le recit qu'Antonius Musa Medecin fort renommé entre les Italiens, fait tant de soy que de sa mere & de sa sœur, n'est pas moins admirable que remarquable, & voicy quel il est: Il m'est aduenu que moy maniant de la coloquinte & l'ayant ouuerte en la presence de ma mere & de ma sœur, moy pour l'auoir seulement maniee, & elle pour l'auoir sentie, eusmes le ventre esmeu, de sorte qu'il n'y eut personne de nous qui n'allast dix fois à la selle auec grande esmotion. Il ne se faut donc pas esmerueiller, puis qu'ainsi est que par l'odeur des compositions ou ces medicamens fors & violens, & mesmes i'oserois dire venimeux, entrent, & pour les auoir touchez, ou sentis, ou goustez, le ventre en est esmeu: puis que l'imagination ou apprehension en offense quelques-vns, & se fait en eux l'operation que feroit, s'ils auoient pris vne medecine laxatiue, & à ce propos, ie veux reciter ce qui m'est aduenu à moy mesme quelquesfois. I'auois vn iour ordonné à vn certain

Prestre des pilules, lesquelles il hayssoit fort, mais la maladie de laquelle il estoit pour lors affligé requeroit vn tel remede: Or luy ayant pris l'ordonnance par escrit, il porta tout ce iour vn billet en sa main estant en grand soucy, ne pensant à autre chose, sinon au moyen comment il se pourroit descharger de ces pilules, qui luy estoient vn fardeau fort pasant, & eust bien desiré que quelqu'autre les eust aualees pour luy, Or sur le soir estant pressé du mal, & s'acheminant à regret vers l'Apothiquaire, aduint que le ventre luy fut tellement lasche, & se deschargea d'vne telle quantité de matiere, que le lendemain il s'en reuint tout ioyeux vers moy, & me rendit mon escrit, disant que pour l'auoir seulement porté, il auoit esté sept fois à la selle la nuict precedente, tellement qu'il se portoit bien, & qu'il me remercioit bien fort. Tu entends, Lecteur, *combien peut, non pas seulement l'odeur ou le goust de tels medicamens, mais la seule apprehension, en plusieurs corps. Ie feray vn autre recit que i'ay veu moy mesme de mes yeux, d'vn personnage de sçauoir, qui toutes les fois qu'il passoit prés d'vne boutique d'Apothiquaire où on faisoit quelque medicament laxatif, l'ayant seulement senty, à grand peine auoit il le loisir de retourner en sa mai-*

*ſon, qu'il auoit le ventre tellement laſche, qu'il ſembloit qu'il euſt pris le medic.m.nt meſme. I'en cognois auſsi vn autre qui eſt d'aſſez bon lieu, & de maiſon notable, que s'il demeuroit tant ſoit peu en la boutique d'vn Apotiquaire, il ſentoit ſon ventre tellement eſmeu, qu'il eſtoit contraint de ſortir ſoudain, pour s'aller deſcharger, la faculté expultrice eſtant irritee par l'odeur de quelque medicament faſcheux & puant, ou bien par l'apprehenſion de quelqu'vn qu'il auoit en horreur, ce qui luy eſtoit commun auec pluſieurs autres. Mais ie me ſuis aſſez arreſté à ces choſes par leſquelles tu peux aiſément recueillir (*Amy Lecteur*) que l'vſage des medicamens eſt tellement faſcheux & odieux à pluſieurs, & contre leur naturel, qu'ils aymeroiēt mieux mourir cēt fois, que d'eſtre ainſi bourrellez (car voila comme ils en parlent) vne fois ſeulement, par ces drogues, & ce pour les raiſons que nous auons cy-deuant amenees. Moy donc recognoiſſant cela, ſuyuant les traces des anciens, & m'accommodāt à la mignardiſe de ces groſsiers tant delicats, ſeruant auſsi aux eſtomachs douillets & ſenſibles, & pour plaire à la veuë & au gouſt de tous; me ſuis employé à recueillir ce petit traicté, de pluſieurs bons & notables Autheurs, & les mieux receus*

& approuuez, lequel i'ay accru, corrigé, & augmenté en plusieurs endroits & l'ay mis en lumiere pour le bien public. Ie desire & prie Dieu qu'il en puisse sortir beaucoup de bien.

PREFACE.

CE grand & tant renommé Medecin Arnault de Ville neufue, enseigne au traicté qu'il a faict *des reigles generales de la curation des maladies*, qu'vn prudent & fidelle Medecin doit donner ordre, & trauailler sur tout, de chasser les maladies, plustost par viandes qui ont quelque vertu medecinale, que par apres medecines. Il faut donc que le Medecin bien aduisé & sage employe toute la dexterité de son esprit & toute son estude, que le goust & l'odeur, & mesme la couleur des medicamens laxatifs qu'il veut faire prendre soit aux sains, soit aux malades, soit plaisante & agreable, afin que les yeux de ceux qui les doiuent prendre n'en soient

point offensez, qu'ils les sentent sans regret, & les sauourent auec plaisir, & non pas à contre-cœur, & ainsi que l'estomach, auec le consentement de toutes les parties du corps, la reçoiue auec contentement: ce qui se doit faire auec raison; car comme les choses de mauuaise odeur & mal-plaisantes renuersent l'estomach & le faschent, aussi les choses de bonne odeur & plaisantes le resiouyssent & fortifiẽt: car la bõne odeur faitque le medicament n'est pas seulement plus plaisant, mais aussi les esprits animaux & vitaux en sont fortifiez auec plaisir: & voila aussi pourquoy les sains & les malades fuyent volontiers les choses de mauuaise odeur. Les medicamens laxatifs donc doiuent estre bien plaisans, entant qu'il se peut faire, afin qu'estans receus volontiers par l'estomach, & retenus ioyeusement, ils puissent tant mieux faire leur operation: & que pour estre mal-plaisans, ils ne causent appetit de vomir, & ventositez & agitations de l'estomach. Si cecy, qui est à la verité bien difficile, fut iamais à souhaitter, c'est de nostre tẽps: auquel les estomachs ne sont pas si fascheux comme les palais sont delicats & mal-aisez à contenter, in-

traictables & ennuyeux : car s'ils oyēt seulement le nom de medicament, c'est comme si on parloit de quelque bourreau, sans l'auoir veu ni gousté, ils trēblent soudain, le cœur leur sousleue, ils sont esmeus, ils tressaillent, deuiennent pasles, tellement que s'ils estoiēt morts ils ne changeroient en rien. Ce que moy considerant de prés, i'ay estimé que ie ferois vne bōne œuure, si selō ma petite portee, ie proposois quelque aisee & briefue methode, par laquelle on fut guidé & conduit, pour desormais pouuoir prēdre en nostre iardin sans aller plus loin, des herbages, racines, fruits, raisins & pour dire en vn mot, les viandes accoustumees, desquelles on se pourra seruir au lieu de drogues & de medecines laxatiues, & ce sans dommage & auec plaisir, lesquelles n'estans point moins plaisantes pour cela, seruiront pour tromper ceux, qui puis apres en receuront vn benefice, qu'ils n'attendoient, ny esperoient pas, pour le moins ceux qui n'en sçauoient rien, qui sera vne bonne tromperie pour eux. Car soit qu'on les mange, qu'on les prenne en decoction ou autrement, ils purgeront le corps si doucement, & sans soucy aucun, & se deschargerōt tellement

de toutes superfluitez & excremens qui le faschent, que celuy qui les a pris, estimera n'auoir rien pris que les viandes accoustumees, ordinaires, & celles mesmes qu'il mange tous les iours, ny ayant rien qui desplaise à la veue, à l'odeur, ny au goust, & l'estomach le receuant auec plaisir & contentemẽt de tout le reste du corps. Or il appert clairement que les premiers inuenteurs d'vn si notable artifice & industrie, furent, il y a deux mille ans, ou plus, les plus experts & industrieux agriculteurs d'entre les Carthaginois & Grecs, qui estoient aussi bien versez en la Medecine: desquels comme de main en main cette belle & salutaire inuẽtion paruint à Marc Caton, lequel l'orna grandement. Dioscoride l'approuua. Columelle la conneut, Pline la proposa, Iean Mesué l'entendit, Pallade ne l'oublia pas, & Arnauld de Villeneufue l'a enrichie grandement: mais l'experience des Medecins modernes, qui font estat d'esprouuer les choses, & s'y prẽdre garde diligemment, l'a fort bien confirmee, & merueilleusement accreue. Bien-heureux sont les Medecins, dit ce grand Philosophe & Medecin Arnauld de Villeneufue, ausquels Dieu a departy la

ſcience des ſecrets de Nature, & qu'il a fait teſmoins priuez de ſes merueilles. *Honore*, dit il, *tels perſonnages, car le Souuerain les a choſis, & les a quaſi voulu faire compagnons de Nature.* Mais le malheur eſt, dit il, qu'il y a pluſieurs d'appellez à la Medecine, mais bien peu d'eſleus. Puis donc que les choſes ſont ainſi diſpoſees, il nous faut toucher la choſe auec le doigt, comme on dit, & monſtrer à chacun par vne façon bien aiſee, comme on pourra deſormais auoir en ſon iardin, tant pour ſoy que pour ſes amis, des remedes pour ſe purger doucement, & ſans peine ny dégouſt: ie viens donc des paroles au faict, comme l'on dit.



METHODE POVR FAIRE PAR ARTIFICE, QVE LES FRVITS des Iardins, à ſçauoir les herbes, racines, raiſins, vins, chair, & autres, purgeront tout doucement, & ſans aucune peine ny dégouſt.

Comment il faut faire pour choiſir & recouurer des matieres medecinales conuenables à faire ce que nous en voudrons faire.

CHAP. I.

AVant toutes choſes, il faut taſcher, s'il eſt poſſible, d'entrer en amitié auec quelque Medecin fidelle & bien verſé : & en ſa preſence aller vers quelque Droguiſte ou Herboriſte, qui ſoit bien

fourny de toutes les drogues seruans à la Medecine,& si on ne peut faire autremẽt, il faudra choisir, & mettre à part ce petit nombre de simples medicamens suiuans, propres à purger le corps : afin que tu experimentes les matieres des iardins qui ont diuerse faculté de purger : mais il faut que ces medicamens soient frais, & tant que faire se pourra bien nourris & choisis entre plusieurs, & non pas sans suc, vermoulus, flestris, puans, & par consequent sans force ni vertu, & du tout inutiles à ce que tu en veux faire. Que s'il n'est possible d'en recouurer de si exactemẽt bons, pour le moins il faut qu'ils en approchẽt le plus que faire se pourra: & lors qu'õ les voudra mettre en besongne & s'ẽ seruir, il les faudra bien monder, lauer, & si besoin est, les concasser grossierement, & les faire tremper vn iour entier, ou seulement quelques heures, comme nous monstrerõs, en eau, ou en quelque autre liqueur propre & cõuenable, or afin qu'ils reprennẽt leur premier naturel, & leur force & vigueur qui s'en alloit perdue, & que tu ne trauailles en vain & sans profit; il y faudra proceder par l'ordre & methode que nous dirons. Toutesfois auant qu'en venir là, ie croy

qu'on prendra plaisir & profit d'entendre & sçauoir les facultez des medicamens, desquels on veut abbreuuer les plãtes des iardins pour les rẽdre laxatifs, selon le but & intention que tu pretens. Nous commencerons donc par le roolle & recit des medicamens, dont M. Càton, & auant luy les agriculteurs, & Medecins Carthaginois & Grecs, vsoient coustumierement pour cette fin : pour venir puis apres aux obseruations des modernes, lesquels nous sçauons estre riches & abondans en la cognoissance de plusieurs secrets de nature. L'ellebore, & sur tout le noir, duquel les anciens ont principalement vsé, purge la cholere, la melãcholie & le phlegme, l'humeur bilieux & les matieres visqueuses des nerfs. La Scammonee (qui est le suc d'vne plãte aussi appellee scammonee) & le diagrede, ou scammonee preparé, purge la melancholie, & l'humeur bilieux qui sont parmy le sang, & és parties esloignees, tout ainsi que la plante mesme. Toutes les especes de tithymale, desquelles l'esula est vne espece, euacuent le phlegme, les eaux, & la bile noire. Le concombre sauuage ou concombre d'asne, le suc duquel on appelle *Elaterium*, purge le phlegme &

les humeurs gluans & visqueux qui sont és parties nerueuses. Le Turbit euacue le phlegme l'espurge les eaux & le phlegme: comme faict aussi la grande Catapuce ou *Palma Christi*. Le *Thymelea*, qui est nommé des Perses *Mezereon*, purge les eaux, le phlegme, & l'humeur bilieux. Voila dequoy se seruoient les anciens pour rendre les arbres & les vignes laxatiues & propres à purger. Que si quelqu'vn allegue que ce sont toutes drogues violentes, & pourtant dangereuses, ie responds à cela, que leur violence est changee & reprimee par le meslange des sucs de qualité contraire, auec lesquels ils se meslent, & sont rendus comme vn mesme corps & trans-substantiez, s'il est permis d'ainsi parler, ie dis dauantage que leur force & violẽce est rompuë, & s'il y a quelque qualité dangereuse, elle est reprimee, par la voye, le moyen & le temps du changemẽt & mutation qu'ils reçoiuent: outre les autres causes que ie laisse. Les modernes qui sont soigneux & diligens à rechercher & examiner de pres les secrets de nature, asseurent pour l'auoir souuent experimenté, que les arbres, les vignes, racines & plantes, seront aussi renduës medecinales & laxatiues,

par le moyen des simples medicamens laxatifs qui sont auiourd'huy en vsage, & qui n'ont pas vne telle violence que les autres: cõme sont le polypode, l'epithyme, le carthame ou safran bastard, le sené, les hermodactes, & l'agaric, & la rheubarbe, tamarinds, les myrabolans & autres comme nous dirons tantost apres. Ayant donc posé ces fondemens & principes, ie viens au moyen comme il faut faire pour rẽdre ainsi les plantes medecinales, que nous pouuons aussi nommer medecine tiree des arbres.

Comme il faudra faire pour rendre laxatifs les fruict des arbres choisis, & qu'ils purgent le corps doucement & sans peine.

Chap. II.

QVand tu voudras auoir des fruits qui ayent vertu de purger, ou qui ayent quelque autre vertu & faculté cõme nous monstrerons, il te faudra choisir vn arbre entre les autres de telle espece que tu voudras, mais qu'il porte bõs fruits & plaisans, qu'il soit petit & nõ gueres esleué de terre,

ieune, qui n'excede pas deux ou trois ans: nourry en lieu ouuert & liberé, nay en bõ terroir & fertile, & exempt de tout dõmage & iniures, tant des hommes que des bestes. Or quand ce viendra à l'entree du Printemps, lors que tous les arbres commencent à produire & bourgeonner, ou quelque temps auparauant, selon que la saison de l'annee & la nature le requerra, il te faudra ouurir & fendre vn tel arbre au bas du tronc, vn peu au dessus de la racine; mais il te faudra prẽdre garde de n'offencer pas l'écorce, ains la traiter doucemẽt: puis ayant mis des petits coins d'os ou de bois dans la fente, tu la feras ouurir de la longueur d'vne paulme & demie, plus ou moins selon la portee de l'arbre: & incontinent il te faudra oster la moüelle de l'ouuerture que tu auras faite: si ainsi est qu'il y ait de la moüelle au tronc. Mais si l'arbre ne peut souffrir d'estre fendu, il faudra le percer auec vne tarriere, vn peu plus outre que la matrice ou le cœur de l'arbre, & auec quelque instrument propre pour tirer quelque portion de la mouelle, ou en son lieu, du cœur de l'arbre. Iean Mesué se contente de faire deux ou trois petits trous à l'arbre, distans d'vne paulme

l'vn de l'autre, sãs point oster de la mouelle, comme nous dirons bien tost. Que si encore l'arbre ne peut pas porter ou estre percé auec vne tariere, il y faudra proceder par autre voye comme nous enseignerõs cy-apres, apres donc que tu aurasbien nettoyé la fente, ou le trou, il le faudra farcir & remplir de quelqu'vn des medicamens susdits, àsçauoir, d'ellebore noir pilé, ou de scammonee, ou du suc de colloquinte, ou d'Elaterium, ou autre, selon l'humeur que tu auras intẽtiõ d'euacuer, mais il te le faudra premierement vn peu piler, ou, si besoin est, mettre en infusion, & se souuenir du prouerbe, *Qu'il faut tout faire par mesure* car il ne faut pas qu'il y ait là riẽ de presse, ni trop serré, afin que l'arbre puisse tirer sa nourriture, & que la transpiration soit libre, & que la force & vertu du medicamẽt puisse estre portee en haut auec la nourriture, par le conduit de la mouelle, ou du cœur de l'arbre, & estre distribuee, ou departie, lors que le fruit se forme & croist: Cela estant fait & biẽ accomply, il faudra oster les coins, & rassembler les costez de la fente, & les agencer, & ioindre si promptement, qu'il n'y demeure point d'ouuerture, afin que rien ne s'esuente & sera bon

de mettre sur la playe l'emplastre de Catõ, lequel est composé d'argille ou craye, & de sable, auec laquelle on mesle de la fiente de bœuf fresche, & pestrie iusques à ce qu'ils soient gluans. Aucuns se contentent auec Columelle, d'enduire l'ouuerture auec argille ou terre grasse, bien broyee auec de la paille, & en la partie superieure de la playe, ils mettent de la mousse, du glazon, de la cire, ou de la poix, enueloppee auec l'escorce tẽdre, afin que la pluye n'entre dedans, ou que l'arbre ne soit offensé par la froidure, bruine, neige, gresle, ou autrement: finalement, il faut bien attacher le tout auec vn ozier, ou quelque autre lien, de peur que les matieres n'espanchent, ou que les bestes ne les facent sortir hors de leur place. Il faudra auoir le mesme soin & obseruer les mesmes choses quãd il faudra fermer les trous qu'on aura fait auec la tariere, horsmis qu'il faudra ficher dãs le trou vne cheuile de méme grosseur que la tariere, dont on l'a fait, de sorte que le trou soit biẽ fermé de toutes parts. Ces choses estans exactemẽt & propremẽt accomplies, il faudra laisser l'arbre en son naturel, afin qu'il puisse produire & bien nourrir ses fruits (aidé de la saisõ) lesquels
estans

estans paruenus à maturité, seront cueillis en leurs temps; & lors tu connoistras par experience, qu'ils auront la mesme faculté qu'auoient les medicamens que tu as mis dedans l'arbre: qui sera pour verifier le prouerbe, à sçauoir, que *l'enfant suit le naturel du pere qui l'a engendré.* Iean Mesué Docteur excellent en la Medecine des Arabes, enseignant le moyen de faire des prunes qui lascheront le ventre, & purgeront le corps, en escrit en cette sorte: On perce, dit-il, le prunier en deux ou trois lieux, les trous estans petits & distans l'vn de l'autre d'vne paume, & ayant mis de la scammonee dedans les trous, on les bouche tresbien auec argille; & par ce moyen les prunes sont renduës laxatiues. On les baille en leur suc, ou en decoction auec sucre, au poids d'vne once: ie crois qu'en ce lieu là les exemplaires sont corrompus, car il y a vne liure au lieu d'vne once. Au reste il se faudra soigneusement prendre garde, que tels arbres ne soient gastez par les chenilles, ou autres animaux qui ont coustume de brouter & destruire les arbres: ce qu'on voit toutesfois aduenir bien peu souuent, comme on s'en est apperceu par cy-deuant, à cause de la vertu medecinale, la-

qu'elle s'espand iusques aux fueilles : aussi nous auons remarqué qu'elles seruent à plusieurs choses; & auons peu souuent veu les fruits de tels arbres produire & engendrer des vers.

Cinq autres moyens pour medeciner les arbres, afin qu'ils produisent fruicts qui purgent doucement le corps.

CHAP. III.

QVand tu auras choisi les arbres tels que nous auons dit cy-deuant, & qu'ils commenceront à entr'ouurir leurs bourgeons pleins de séue, & à espanouyr leurs boutons qui sont commencemēt de leurs fleurs, il les faut lors diligemmēt deschausser, comme on deschausse les seps de vigne, iusques aux plus petites racines. Quand donc elles seront descouuertes, & que tu les auras bien nettoyees, il te faudra mettre tout autour & dessus & dessous, quelques faisseaux (ou pour parler comme les Medecins, ou plustost comme Caton parle, à la façon rustique) quelques manipules ou poignees de ces medicamens, dōt nous auons cy deuant fait men-

tion, apprestez comme nous auons ordõné, & les enseuelir & enterrer ensemble auec les racines; mettãt la terre par dessus deuëment mixtionnee auec de bon fient, que si la saison est seiche, il sera bõ de l'arrouser par fois, le soir ou le matin; car cela resiouyra l'arbre, & le maintiendra en sa naturelle vigueur iusques au temps de la colecte de ses fruicts. C'estoit icy la façon dont les anciens vsoient pour medeciner les arbres.

Ceux qui sont d'vn naturel plus subtil, & qui s'employẽt à rechercher plus particulierement les choses secrettes, m'ont rapporté auoir essayé le moyen suiuant auec heureux succez. Sur la fin du mois de Mars ils coupent quelque branche notable de la racine d'vn arbre; & à ce tronc couppé, du costé qu'il tient au pied de l'arbre, ils approprient vn pot de terre plein de ces drogues medecinales & laxatiues, & le bouchent bien de toutes parts, tellement que riẽ ne se puisse espancher ou esuenter: puis ils remettent la terre par dessus, & laissent là l'arbre iusques à ce que le temps de recueillir ses fruicts soit venu; lequel estant escheu, & le Printemps commençant à reuenir, ils reïterent la mesme operation,

si besoin est. Ce qui est fort semblable à ce que nous auons veu practiquer à de bons Architectes, & experts charpentiers, lesquels desirans auoir du bois bien marbré & marqué de diuerses couleurs, vsoient de cette mesme adresse. Si quelqu'vn au lieu de mettre dãs le pot des drogues medecinales & laxatiues, y met quelques senteurs, ou quelque eau de senteur, ou quelque chose semblable, & les enterre, comme il a esté dit, il sera esmerueillé que non seulemẽt les fruits, mais aussi les fueilles & les escorces en auront l'odeur: Cecy m'a esté notamment asseuré par vn mien amy nommé Pierre Belon, homme qui s'est assez fait connoistre par les liures qu'il a mis en lumiere, & par la descriptiõ de ses voiages & peregrinations tãt en l'Afrique que de toute l'Europe, qui asseuroit l'auoir essayé en l'annee mil cinq cens soixãte trois & le mesme me disoit vn peu deuant qu'il fut tué par le glaiue d'vn certain brigand, ou comme on tient par son propre glaiue & par la main d'vn sien seruiteur, nõ gueres loin des Fauxbourgs de Paris, allant visiter les Iardins du Roy, desquels il estoit Sur-intendant, par le commandement de la Reyne Mere.

Tu pourras faire le mesme en vne autre façon plus aisee : auant que l'arbre que tu veux medeciner monte en séue, il faut déchausser ses racines tout autour, prenant garde de les blesser, de blesseure qui leur porte dommage : puis il les faudra arroser petit, à petit de l'eau ou les drogues, ou herbes medecinales propres & conuenables au but ou tu pretens, ayent trempé & infusé ; ce qu'il faudra reïterer par quelques iours, ou pour le moins le rafraischir vne fois la semaine, iusques à tant que la fleur de l'arbre soit tombee, & que le fruit apparoisse manifestement. Si la bise souffle & qu'il gele, il te faudra dõner ordre de les garder du froid: ce que tu pourras aisément faire, en mettãt sur la racine de l'arbre force paille, & puis par dessus du fumier bien gras : pourueu que le fumier ne touche point l'arbre, de peur que par sa chaleur pourrie, il ne le face mourir. Mais pour te garder de tous ces dangers, il ne faut sinon attẽdre que les froidures soient passees. S'il aduient que l'Esté soit chaud & sec, il te faudra arroser ton arbre le matin à l'aube du iour, & le soir le Soleil estant couché auec la mesme infusiõ, mais plus trempee que la premiere. Cette fa-

çon est bien facile & aisee à preparer: car chacun peut aisément recouurer des plantes laxatiues, & suiuant le roolle que nous en auons mis au premier Chapitre, choisir celles qui seront propres à son intentiõ, & les ayant vn peu concassees, les faire tremper vn iour entier en vne bonne quantité d'eau: & finalement en vser à la façon qu'il a esté dit. Arnauld de Villeneufue en son traité qu'il a fait, *Des œuures pour medeciner les arbres, plante & vignes*, tient que cette façon est la plus excellente, comme nous dirõs en son propre lieu; car la mauuaistié des choses se change fort par la mutation de leur faculté en vne autre substance: parquoy, dit-il, ces fruicts purgent facilement sans aucun danger ny degoust.

Si d'auãture tu n'as pas en ton iardin ou champ de ces ieunes arbres propres à faire, comme nous auons dit, tu te pourras aider d'vn arbre tant gros soit-il, en cette maniere. Choisis de cet arbre vn branche notable & bien nourrie, laquelle il te faut percer auec vne tarriere, ou quelqu'autre instrumẽt iusques à la moüelle, ou iusques au cœur, & plus outre encore, faisant l'ouuerture assez grande selon la grosseur de la branche: cela fait, il faut remplir le trou

des drogues que tu auras preparees, comme il a esté dit cy-dessus, puis le boucher, couurir & lier; & ainsi le laisser faire iusqu'à ce que les fruicts soient meurs, lesquels tu trouueras fort laxatifs, sans que les fruicts des autres branches du mesme arbre s'en sentent aucunemẽt. Le moyen est tellement certain & si bien esprouué, que ie puis dire auoir veu quelquefois vn pommier tellement agencé & accoustré par vn diligẽt & adroit laboureur, que i'auois enseigné, ayant parlé à luy vne fois ou deux seulemẽt, qu'en vn mesme arbre il y auoit quatre brãches ayans toutes diuerses facultez de purger, selõ la diuersité des drogues qu'on y auoit mises, & quatre autres branches desquelles les pommes estoient diuerses en odeur & en saueur: ce qui n'estoit point aduenu pour les auoir entees, ni par autre sorte de déguisement que celui que i'ay dit. Il y auoit encore vne autre chose en cet arbre qui estoit admirable, à sçauoir que les fueilles ny les fruicts des branches laxatiues n'estoient aucunement offensez par les chenilles, & le reste de l'arbre en estoit tout rongé & gasté. Ie viens aux autres façons de medeciner les arbres, afin que tu puisses choisir, entre

plusieurs, laquelle tu voudras.

Aucuns transplantent au temps propre & conuenable les arbrisseaux qu'ils veulent medeciner: tellemẽt toutesfois qu'ils mettent bonne quantité de ces herbes medecinales au lieu de fient dans la fosse qu'ils ont faite pour les replâter, les agençeant autour des racines: cela fait ils iettent la terre par dessus, meslee auec du fient bien gras: Que si l'Esté est chaud & sec extraordinairement, comme il est és iours caniculaires, ils arrousent ces arbres à heures propres & conuenables, auec eau de l'infusion des mesmes herbes qu'ils ont mis dans la fosse.

Autres moyens fort faciles, aisez & bien esprouuez.

CHAP. IV.

AVcuns suiuans le conseil de Dioscoride, font semer plusieurs semences de plantes laxatiues, au pied de l'arbre qu'ils veulent rendre medecinal, où ils plantent les plantes mesmes, &

mettent si auãt leurs racines qu'elles sont entre-meslees parmy celles de l'arbre, s'il est possible; Or pour les garder de seicher & tarir, ils les arrousent souuẽt, & en tẽps propre, & par ce moyẽ ils font aussi que la vertu laxatiue des plantes, est comme conduite à la racine de l'arbre pour luy seruir de nourriture: puis par la vertu que les racines ont d'attirer & de succer pour entretenir la vie de l'arbre & de ses parties, cette faculté monte peu a peu iusqu'au fruict: mais il faudra tellement approprier ces plantes, qu'elles enuironnent le tronc de l'arbre tout au tour comme vne couronne; car l'arbre receura quelque chose par vne transpiration insensible de la vapeur que ces plantes iettent & produisent : ce que nous ne deuons pas trouuer estrange ou esloigné de raison : car nous voyons plusieurs fruicts d'arbres, tenans du goust & de l'odeur de quelques plãtes qui naissent prés de leurs arbres, ou pour le moins non guere loing : ainsi voyons nous quelques-fois des pommes qui sentẽt le chou, pource qu'il n'en est guere loin, & qu'elles en reçoiuent la vapeur & la senteur nuict & iour & en sont imbuës d'vne façon qu'on ne peut voir par le moyen de l'air,

Voila d'où vient que nous voyõs des vins plus propres à faire vriner les vns que les autres, encore qu'ils soient creus en vne mesme contree & en vn mesme fond: ce que ie crois deuoir estre attribué à quelques plantes ou racines, qui viennent aupres des seps qui ont cette vertu de faire vriner.

Ils'en est trouué qui ont remply les fentes & pertuits des arbres qu'ils vouloient rendre medecinaux, selon la façon que nous auons premierement enseignee, de medicamens laxatifs composez, accomplissans tout le reste comme nous auons dit: mais s'ils s'en sont bien trouuez, ou non, ie n'en ay encore rien entendu d'eux.

I'en ay connu qui arrachoient par force vne branche d'vn arbre qu'ils auoiēt choisi, tellement que mesme cette brãche emportoit auec soy quelque chose de l'arbre, & estoit chargee de tres-bons fruicts & en abondance, puis mettoient cette branche en vn pot de terre, ou en vn caque de bois plein de terre bien fumee, & l'enfoüissoiēt bien auant, mettant auec dedans le caque, des plantes qui fussent laxatiues, & au tēps des grandes chaleurs d'Esté, ils arro-

soient abondamment ceste branche auec eau de l'infusion des mesmes plantes, soir & matin: & reiterans cela par interualles, toutesfois iusques à ce que les fruits fussēt paruenꝰ à leur grosseur & maturité. Or que cette façon soit bonne & veritable, il m'a esté certifié par vn Moyne de l'ordre de ceux qu'on appelle *Celestins*, affirmāt qu'il n'auoit vsé d'autres plantes pour ce faire, sinon de celles qui croissent dans les iardins communs de leur conuent, à sçauoir de l'Epurge, dit *Palma Christi*, du Tithymale, de violette de Mars, & semblables: par le moyen desquelles & en la façō qu'il a esté dit, il auoit des cerises, des prunes, & des abricots qui laschoient le ventre doucement & sans peine, iusqu'à faire faire trois, quatre, cinq selles, ou plus ou moins selon la quantité qu'on en auoit pris. Mesmes il disoit qu'il en auoit acquis la bonne grace & faueur de plusieurs grands personnages & riches, ausquels il auoit faict part de ses fruicts medecinaux: ce que i'ay bien voulu escrire & remarquer en ce lieu, pour induire & inciter chacun d'esprouuer telles inuentions, desquelles on peut tirer & plaisir & profit.

Ie mettray pour le dernier vne chose,

que i'ay experimentee vne fois ou deux heureusemẽt, dont i'ay eu l'issuë telle que ie desirois. Il se trouue des sortes de pommes fort primeroges, & de peu de duree aussi, lesquelles on plante & nourrit dans des grands pots de terre ou de bois: quãd ie parle de pommes, i'entens à la façon des Latins, qui prennent ce mot pour toutes sortes de fruicts qui ont l'escorce molle & deliee. Quand donc les arbres qui les portent, qui sont fort petits, sont defleuris, & que le fruict n'est pas encore formé, mais il commence à se former, alors i'arrose & trempe ces fruits, qui sont encore tendres & comme laits, distilant tout doucement, par dessus, comme si ie les voulois alaicter en quelque liqueur, où les medicamens laxatifs que i'auois choisis, comme propres & conuenables à mon intention, auront trempé, & en ce temps & heure qui me semblera propre, & continuë de faire cela quelques iours, me contentant de petit nombre de fruicts & d'arbres; bien est vray que ie choisis tousiours les mieux nourris, & ceux qui sont le plus soigneusement cultiuez. Si la saison est fort chaude & seiche, tellement que ie m'apperçoiue qu'ils ont soif, ie les re-

ctee en les arrosant auec mesme liqueur, à heures propres, & à cause de la grande seicheresse i'abreuue la terre alteree, iusques à ce qu'elle soit toute trempee & comme enyuree. Ie me contente d'auoir discouru briefuement de ces choses, touchant les manieres de faire que les fruits soient rẽdus laxatifs, & lascheront le ventre. Il nous faut maintenant traicter les autres manieres de medeciner les arbres, lesquelles seront fort plaisantes & profitables.

Autres manieres de medeciner les arbres, pour des effects particuliers, qui sont fort belles & dignes d'estre remarquees.

CHAP. V.

SI tu desires de tirer des arbres de ton iardin d'autres remedes que les precedens (lesquels n'estoient appropriez à autre chose qu'à lascher le ventre, & à purger l'humeur que les drogues mesmes eussent euacué,) tu pourras faire que tes arbres produiront leurs fruits de telle faculté que tu voudras, & propre au but & intention

que tu te proposes, par les moyens cy-deuant enseignez. Si donc tu veux auoir des fruicts pour t'en seruir contre la peste & contre les venins, au lieu des medicamens & drogues laxatiues, tu pourras prendre des racines qui seruent de preseruatifs, & auec telles choses resistans à la peste, & aux venins; desquels nous auons faict vn assez ample catalogue en nostre traité *des secrets contre la peste*, & d'iceux abreuuer tes arbrisseaux à la façon que nous auons dit. Que si tu veux auoir des fruicts qui facent dormir, il ne faudra sinon approprier des plantes, racines, semences, qui ayent cette faculté de faire dormir, par vn mesme ordre & methode: Mais auant que mettre fin à ce discours, ie veux icy produire ce que Iean Langius faict contre les larrons des fruits des iardins & des arbres: Ie n'ay iamais, dit il, apperceu que les cătharides ne seruent à rien mieux, qu'à cecy, à sçauoir, si tu mets leur poudre toute crue dăs les pommes, prunes, figues, pesches & autres bons & beaux fruicts, qui son encores sur leurs petits arbres, & ayant retiré la peau tu caches la fente, où tu as mis ladite poudre, afin qu'on ne s'en apperçoiue pas, car s'il aduient que les larrons desrobent

ces fruits, & qu'ils les mangent, ils auront vne douleur d'vrine & vne difficulté, qui descouurira leur larcin, & sera cõme vne iuste punition de leur malefice: Mais de ces choses il vaut mieux s'en taire que d'en escrire dauantage. Le Lecteur diligent & de bon esprit pourra inuenter mil autres adresses & gaillardises plaisantes & vtiles, sur les proiects & traits grossiers que nous en auons icy donné: car comme dit le prouerbe, *à bon entendeur peu de paroles.*

Pour faire auoir aux fruicts tel goust, telle odeur, & telle couleur qu'il te plaira.

CHAPITRE VI.

CE que nous auons discouru iusques icy des facons & moyens de medeciner les arbres, peut aussi seruir pour les mesmes addresses, faire voir à tel fruict tel goust, telle odeur & telle couleur que tu voudras, y appliquant des choses propres & conuenables à ton intention, lesquelles tu pourras choisir. Par ce moyen donc tu pourras faire que tu auras des fruicts tousiours aspres & rudes, quel-

ques meurs qu'ils soient, d'autres aigres, d'autres doux, & de goust de miel, ou de sucre: tu en pourras auoir qui sentiront le musc, la canelle, ou autre telle odeur, ou saueur, ou plaisante, ou fascheuse: & pour dire en vn mot, telle que le bien adroit ouurier voudra & souhaittera Or que cecy soit veritable, ie ne le puis pas asseurer, tant pour l'auoir ouy dire, comme pour en auoir gousté & senty moy mesme par plusieurs fois: voire mesme (ce que ie croy, bien que plusieurs ne le croiront pas) i'ay quelquesfois veu, manié, ouuert & gousté des meures iaunes, des poires rouges, des pommes de couleur celeste, tant par dehors que par dedans, chacune pendante à son arbre, qui estoit certes beau & plaisant à merueille, vray est qu'elles n'auoient aucun goust ny saueur, en quoy on peut prendre plaisir: car il auoit esté corrompu par le fard de la couleur, de sorte que tels fruicts ne seruoient plus de rien, sinon de repaistre les yeux & non pas la bouche. Ceux s'en esmerueilleront qui ne sçauent pas, ny entendent qu'il y a beaucoup de choses en cette grande machine du monde, lesquelles on tient comme miracles, & qui ne sont auenuës, sinon

par

par l'adresse & industrie des gens de bon esprit, par la diligence & façon de desguiser, enter, & planter de plusieurs: parquoi il me semble que le Poëte a fort bien dit:

Pour le profit inventez & cognus
Sont plusieurs arts, beaucoup d'experiences:
Par grand labeur les hommes sont venus
A esprouver les effects des sciences.

Or ce que plusieurs ignorent la cause, faict qu'ils en sont estonnez comme d'vn miracle, & pensent que ce soit vne chose contre nature: ce qui se peut voir, tant en ce que nous auõs traicté iusques icy, qu'en ce que nous traicterons encore par cy-apres, & principalement és diuerses façons d'enter, & en la diuersité des fleurs: par le moyen desquels, comme aussi par diuers artifices, & desguisemẽs artificiels de medicamens & couleurs, nous voyons aduenir bien souuent qu'vn mesme arbre produira des fruicts de diuerses especes, de diuers gousts, de diuerse odeur, couleur & faculté, mesme produira des pommes, des noix, des raisins, des fleurs & autres choses. Ce que ie veux monstrer clairement par deux exemples, presque incroyables, encores qu'il pourra sembler que ce soit hors de propos.

Description de deux arbres fort grands & admirables.

Chap. VII.

CE nompareil truchemēt de nature, à sçauoir Pline, escrit d'vn certain arbre fort remarquable cōme s'ensuit. Nous auons veu vn arbre anté aupres de Tiuoli, chargé de toutes sortes de fruits: vne brāche estoit chargee de noix, l'autre de bayes, l'autre de raisins; l'autre de figues, poires, grenades, & de plusieurs sortes de pommes: mais il ne vesquit gueres; voila ce qu'il en dit. Mais l arbre que Iean Baptiste Porta Napolitain descrit en son traicté *de la Magie naturelle*, me semble bien encore plus admirable & monstrueux. Nous auons, dit il, veu vn arbre qu'on appelloit communément le delice & plaisir des iardins, qui en sa grosseur & grandeur n'estoit mal plaisant Cet arbre estoit myparty en trois grosses branches; en l vne on y cueilloit de deux sortes de raisins qui n'auoient point de pepins, & estoient de diuerses couleurs & medecinaux: car les vns prouoquoient à dormir, & les autres

laschoient le ventre. La seconde branche portoit des pesches, produisant par interualle des pesches, & des noix pesches separément, sans qu'il y eust de noyau dedans: que s'il s'en trouuoit quelqu'vn qui eust noyau, il estoit doux & de bon goust, comme vne amende: mesme representoit la face tantost d'vn homme, tantost d'vne beste ou autre animal, ayant diuers lineamens. La troisiesme produisoit des serises sans noyau & des aigres & des douces, ensemble des oranges: Son escorce estoit toute semee & comme composee de fleurs & de roses: au reste ses fruicts surpassoient la grosseur ordinaire, & estoient plus doux beaucoup & de meilleure senteur que les autres: il iettoit sa fleur au Printemps, & nourrissoit ses fruicts plus outre que du temps legitime, car ils demeuroient sur l'arbre, & par sa faculté continuelle, il fournissoit des fruicts toute l'annee à chacun: car les fruicts venoient par ordre les vns apres les autres & la portee se renouuelloit, les branches estans courbees panchoient bien fort. Bref le Ciel & la terre fauorisoient tellement cet arbre, qu'en ma vie ie n'en vis vn plus beau ny plus plaisant: voila ce

qu'il en dit : laquelle histoire d'vn arbre si exquis, nous auons bien voulu icy mettre en auant pour faire entendre à chacun.

Combien vaut l'art, combien peut l'industrie:
Combien l'enter rend les iardins fertiles.
D'herbes medeciner tant de façons gentilles,
Ioinctes auec labeur, qui de repos n'a enuie
Inuenteur de tous arts.

Mais sans m'arrester à parler de la façon d'enter, ie reuiens à mon propos, duquel ie me suis voulu aucunement destourner, en ayant trouué quelque occasion, pour monstrer que l'inuention d'enter, iointe auec la faço de medeciner les arbres, sont des choses admirables, principalement quand l'ouurier est bien instruit & adroit.

De la façon comme il faut cueillir, serrer, garder, & vser des fruits medecinaux, & des autres choses qu'il faut obseruer en cét art.

Chap. VIII.

AVant qu'entrer dans le discours de la matiere proposee, ie veux aduertir ceux qui seront curieux de cét art,

que tãt plus petits seront les fruits des arbres qu'on voudra medeciner & plus mols, tant moins il faudra de matiere, & tant moins les faudra arroser, & auoir de peine: & au contraire quãd ils seront gros & durs. Nous mettons au premier rang le cerisier, meurier, prunier, pescher, auant pescher, abricotier, oliuier, & vigne. Au second nous mettons le prunier, poirier, coigner, amandier, noyer, & semblables arbres. Or, & les vns & les autres de ces fruits ne monstrerõt point leur vertu medecinale, qu'ils ne soient paruenus à maturité: Estans donc meurs, il les faudra cueillir vn iour clair & serin, enuiron la nouuelle Lune, lors que le soleil sera desia bien haut, & les prendre tout doucement, se prenant garde de ne les casser, ou blesser en sorte que ce soit, puis les faut serrer en lieu propre & conuenable pour s'en seruir au besoin, comme nous auons enseigné en nostre traicté *des secrets des Iardins*. S'ils ne sont pas de garde, ou pource que la saison a esté suiette au vent du midi & à la pluye, de sorte qu'à cause de ce, ils sont en dãger de se gaster & corrompre: ou bien pource qu'on les a cueillis en temps de pluye & de bruyne, qui fait qu'ils sõt pleins d'humeur

ſuperflu, vraye cauſe de pourriture & corruption, ſans rien attendre, il les faudra mettre dans le four chaud (à faute de le pouuoir faire au Soleil) ou ſur des clayes aupres du feu: & s'ils ſont petits & tẽdres, on les y pourra mettre tous entiers, mais s'ils ſont gros & durs, il les faudra fendre en deux ou en quatre, & les nettoyer des grains de dedãs, meſme leur oſter l'eſcorce, & les faire ſeicher peu à peu: eſtans ainſi accouſtrez, il les faudra ſerrer dans des pots ou cabats bien nets garnis de papier au dedans, & les garder ſoigneuſement. Si tu trouues bon de les confire à la façon accouſtumee, tu feras bien & pour ta ſanté. Le moyen comme il en faut vſer, c'eſt ou de les manger ainſi entiers, ou bien les faire cuire & mãger du bouillon, comme on fait des pruneaux, au temps qu'on mange le poiſſon, & qu'on ieuſne. Quant au tẽps qu'il eſt bon de les manger, c'eſt le matin, ou bien vn peu deuant le repas, & meſme par fois auãt que s'aller coucher. La quantité il la faudra meſurer ſelõ la portee d'vn chacun, ayant eſgard à l'aage, au ſexe, à la complexion, & ſelon que chacun ſera aiſé ou mal-aiſé à eſmouuoir; & ſelon que la drogue de laquelle on aura abbreuué l'ar-

bre, sera forte & violente, ou foible & benigne : pour laquelle chose il te faudra prendre le conseil & aduis de quelque docte & prudent Medecin, dequoy ie te prie, comme amy, & t'en exhorte bien fort. I'auois quasi oublié de dire, qu'il faut bien serrer & garder les noyaux, & les pepins de ces fruicts medecinaux, d'autant qu'ils ont vne singuliere vertu, ie ne dis pas seulement contre la vermine du ventre, & pour ouurir les oppillations du foye : mais aussi contre plusieurs autres choses, desquelles i'ayme mieux me taire du tout, que non pas d'en parler seulement en passant & en peu de paroles. Ils ont cecy de singulier, entr'autres choses, que si on les plante, les abres qui en prouiendront auront ie ne sçay quoy de medecinal : ce qui se trouuera à grand peine aux reiettons ou rameaux qu'on prendra de cét arbre pour les planter & prouigner ailleurs : non pas mesmes si on veut planter en autre part l'arbre medecinal. Car ayant perdu sa nourriture naturelle, & le suc dequoy il estoit entretenu, & d'où il tiroit sa faculté, & estant comme priué de la mammelle de sa nourrisse, & ayant laissé son premier laict, il

ne se faut pas esbahir si laissant son premier temperament qui estoit medecinal, il change & en prend vn autre. Et pourtant l'ayant changé de lieux, si tu veux qu'il reprenne sa vertu, & qu'il recouure ses facultés medecinales, qui estoient presque perdues, il le faudra tourner, nourrir & arroser auec matieres medecinales, à la facon ci deuant dite. Et cecy ne se doit pas pratiquer seulement és arbres qu'on replante, mais en ceux qui ne changent ny d'air, ny de terroir, & pourtant il faudra tous les ans, ou pour le moins de deux ans en deux ans, remettre de nouueau des medicamens, soient simples ou composez, ou preseruatifs, ou autres, & les y approprier, comme on auoit fait la premiere fois: & comme Pallade Napolitain a tiré & transcrit des Georgiques Grecs de Florentinus, & plusieurs autres encore plus anciens que luy.

Par quel moyen on pourra faire, que les fruits qui ne sont pas medecinaux quand on les cueille & les serre, pourront estre rendus medecinaux, & propres à purger le corps.

CHAP. IX.

IE ne veux point en ce lieu passer sous silence ce que ie sçay bien estre grandement desiré & requis par plusieurs: que si tu veux sçauoir que c'est, c'est comme soudain & facilement en tout temps on pourra faire que les fruicts que l'on serre en la maisõ pour garder, soit qu'on les ait cueillis au Printemps ou en Esté, ou en Automne, esmeuuent & laschent doucement le ventre, sans faire aucun mal de cœur, & qu'ils purgent benignement & sans tranchees, le corps de toutes superfluitez, & abondance de matieres: Et si tu veux prendre patience de m'escouter paisiblement, ie suis content de te l'enseigner en peu de paroles. Premierement il te faut donner ordre de recouurer de quelque bon & fidele droguiste quelques simples medicamens laxatifs du nombre de ceux qui ne

font pas violés, comme font la rheubarbe, l'agaric, le sené, le polypode, l'epithyme, la semence de carthame, les myrabolans, les tamarinds, & semblables; apres que tu auras choisi vn ou deux de ces simples, tels qu'ils seront propres & conuenables à ton intention, il faudra par l'aduis de quelque Medecin expert & bien versé, prendre les parties les plus entieres, & les rõpre grossierement si besoin est, puis les faire tremper quelques heures auec vn peu de canelle & de semẽce d'anis, dans du petit laict, ou de l'oxymel, ou de la ptisane, ou du vin, ou de l'eau, ou dans quelque autre liqueur plaisante, comme il te semblera bon, ayãt esgard à ta complexiõ, & à l'estat & temperamẽt de ton corps, & de la saison & de l'annee: cela fait, il faudra couler ton infusion, & l'exprimer tout doucement, & l'ayant mise dãs vn vaisseau propre, la faire vn peu chauffer sur les cẽdres chaudes, ensemble auec les fruicts, & les laisser la emboire quelque peu de temps ce suc, cõme en parle Columele, mais il faudra picquer en plusieurs lieux leurs prunes, pesces, poires, figues, ou coins ou cerises: ceux que tu pourras plus aisément recouurer, cela n'importe en rien, pourueu qu'ils ayẽt

esté sechez au Soleil ou au four, comme nous auõs dit, afin de les pouuoir garder. Lors que les fruits seront bien abbreuuez de cette infusion, & qu'au lieu de petits & ridez qu'ils estoient, on les verra pleins & bien nourris, lors tu auras vne viande medecinale, laquelle sans aucune peine te purgera, laschant doucement le ventre. Tu pourras faire de mesme és raisins qu'õ dit de damas, auec grand profit de l'estomach & du foye, mais il faudra premierement oster les petits pepins de dedans. S'il aduiẽt aussi que ces fruits ainsi preparez ayent quelque goust fascheux, comme s'ils sont amers ou aspres, ou qu'ils ayent quelqu'autre goust semblable, tu les pourras couurir & cacher, mettant du sucre par dessus, ou de la poudre de reglisse, ou de canelle, ou bien d'anis confit, ou du coriandre preparé, de quelque chose aromatique & douce, selon le goust de celuy à qui tu les voudras faire prendre. Tu pourras dõc prendre quelqu'vne de ces choses plaisantes, deuant que manger tes fruicts medecinaux, ou bien la mesler parmy, ou la prendre apres, afin que le mauuais goust de l'vn soit corrigé par son contraire.

Il y a vn moyen aisé & salutaire de faire cuire des coins & autres gros fruicts au foyer, & en les cuisant les rendre propres pour purger les excremens & superfluitez du corps, sans aucune fascherie, tranchee de ventre, ni degoust voire mesme en purgeant renforceront les entrailles: si quelqu'vn veut sçauoir ce moyen, comme ie croy que chacun le desire, qu'il lise attentiuement le troisiéme quarreau du septiéme Sillon *de nostre Iardin Medecinal*, & là il trouuera chose, où il prendra plaisir. Mais nous parlerons plus à plein de ces choses cy-apres, traitans du vin de coin & de l'hydromel. Iean Langius tres-docte Medecin des Comtes Palatin, *à vne certaine Epistre escrite à Cyrlerus*, escrit des fruicts medecinaux en cette façon: Prenez de l'eau ou du vin dans lequel vous ayez fait tremper de la scammonee, des escorces de tithymale, du turbith, ou quelque autre des medicamens forts & violens, dans lequel vous mettrez apres des prunes seiches, des figues, des raisins secs, & les lairrez tremper iusques à ce qu'ils soient enflez & engrossis. Ces fruicts ainsi apprestez, purgeront & lascheront le ventre doucement, & sans aucunes tran-

thees : car ils n'attirent pas la subst͂ce des medicamens laxatifs, mais seulement la vertu. Voila ce qu'il en dit, I'en ay connu qui prenoient les fruicts dont nous auons ci-deuant fait mention, fussent ils secs ou recens, & ne les faisoient rien tremper, mais ils choisissoient par le conseil du Medecin, les drogues qui leur estoient necessaires & propres, & les ayans aucunement concassees, si besoin estoit, les lioient dans vn linge clair, & faisoient bouillir cela auec les fruits dãs vn petit pot, en eau, ou en vin, puis mettoient parmi force bõ succre, & les faisoient mãger ainsi à ceux qui estoient delicats & douillets : ou ils leur faisoient prendre le ius seulement : & quant aux fruicts qu'ils auoient fait cuire, ils les passoient par vn sac ou crible, & les serroient dans vn pot propre pour s'en pouuoir seruir au besoin, *trainant*, comme on dit, *deux bœufs d'vne mesme attache*, ou *faisant d'vne mesme pierre deux coups*.

I'en ay connu des autres qui apres auoir longuement fait tremper ces fruits à la façon qu'il a esté dit auparauant, les faisoiẽt tremper derechef par deux ou trois fois, les faisant aussi reseicher : en fin estans bien secs ils les serroient en vne boëtte

bien nette, & quand besoin estoit, ils en prenoient, mais auant que les bailler à manger, ils racloient force sucre par dessus : si la chaleur estoit grande, ils les faisoient tremper en eau rose: mais si c'estoit en Hyuer, ils faisoient tremper quelque piece de ces fruits dans du vin, & mettoiẽt du sucre par dessus, & les faisoient mãger, & mesme boire le vin par apres. Mais pour en dire mon aduis, il n'est pas bõ d'essayer ces choses legerement, & sans en auoir l'aduis de quelque docte Medecin, i'entẽs mesme de tout ce que i'ay escrit ci-deuant & iusques icy, car il choisira des bonnes drogues & conuenables à la guerison des malades, & à la conseruation de la santé, il connoistra aussi en quelle quantité & dose, comme on dit, il en faudra prendre, & conduira le tout auec iugement & selon l'art. Voire mesme il inuentera de soy mesme, selon ce proiect, de nouueaux artifices & moyens, car tous ne peuuent pas sçauoir tout.

Addresse pour faire que la laictuë, la borrache, le pourpier, & autres herbes potageres; pareillement les concombres courges, pepons, refforts, fraises, groseilles, framboises, & autres semblables fruits & plantes, auront vne vertu laxatiue, & auront aussi diuerses saueurs & odeurs.

CHAP. X.

Si tu sçauois dextrement rapporter aux herbes, racines & plusieurs autres plantes, les moyens que nous auons cy deuant proposez, pour rendre les fruicts medecinaux, il ne seroit ia besoin de nouueau discours. Mais d'autant que ces plantes n'ont pas leurs racines si fermes que les arbres, elles n'ont pas le trone si fort & robuste: auec ce qu'elles viennent pour la pluspart de semence, ou pour estre replantees, & qu'elles sont de moindre duree: il nous a semblé bon d'en faire icy vn petit discours à part. Si donc tu fais tremper les semences des plantes mentionnees au tiltre de ce Chapitre, ou autres, trois ou quatre iours auant que de les semer, dans

l'infusion des simples medicamẽs laxatifs, mentionnez au commencement de cét œuure, & les ayant fait seicher ; tu les fais encores tremper à diuerses fois puis que tu les mettes en terre bien fumee, & bien labouree, tout ce qui en sortira, tiendra de la vertu & faculté des medicamens, où tu auras fait tremper les semences. Le mesme aduiendra, si tu arroses de cette eau où les drogues laxatiues auront trempé, les plantes encore ieunes & tendres, & ne faisans quasi que naistre, les abbreuuant doucemẽt, comme feroit vne nourrice qui alaicteroit son enfant, à heures propres & cõuenables, reyterant cela par quelques iours : car par ce moyen ces plantes receuront aisément cette faculté de lascher le ventre doucement, & purger le corps sans peine ny soucy. Si les chaleurs sont grandes, tu pourras par fois, & en temps propre resiouyr ces plãtes, les arrosant de la mesme infusion assez abondamment, & à propos, comme nous auons dit des arbres.

Aucuns déchaussent ces plantes, lors qu'elles sont encore ieunes, & descouurẽt iusques aux plus petites racines, se donnans bien garde de les traitter trop rudement, ou les arracher du tout ; cela fait, ils prennent

prennent des drogues laxatiues, propres à leur intention, & les ayāt vn peu concassees s'il en est besoin, ils les espandent & sement parmy les racines descouuertes, (comme nous auons dit des arbres) puis ayans remis la terre dessus, les couurent & enseuelissent, & ainsi nourries ils les laissent croistre & succer la vertu des medicamens. Ce que ie sçay pour certain auoir esté experimēté par plusieurs fort heureusement. D'autres se contentent de mettre dans le creux qu'ils font en les replantant les drogues choisies: puis ayant bien fumé la terre, & s'il est besoin bien arrosé, ils enterrent leurs plantes, & les laissent-là. Tu trouueras d'autres façons & moyens, si tu consideres ce qui a esté dit & enseigné des arbres. Or ce que nous auons dit se pourroit faire des liqueurs medecinales, qu'il faut verser à la racine des plantes, il faut aussi entendre que par mesme moyen on leur pourra donner tel goust & senteur qu'on voudra (car quant à la couleur ie ne sçay si ie le dois croire) en appropriāt dextrement & subtilement les choses conuenables à l'exemple d'Aristoxenus Cyrenie, lequel, selon que recite Pline, ayant delaissé la modestie & honneste façon de

viure de ses deuanciers, & s'estant mis au rang des gourmands & gens voluptueux, arrosoit le soir les laictuës qu'il auoit en sõ iardin, auec vin miellé, & les abbreuuoit iusqu'à ce qu'elles en eussẽt assez: afin que le lendemain il se peust vanter d'auoir des tartres toutes vertes que la terre auoit produites: inuention certes digne d'vn gourmand, non pas d'vn Philosophe. Mais ie me suis déia assés arresté à discourir des artifices, par lesquels on peut rẽdre les plantes medecinales & laxatiues, ie delibere d'y mettre fin, apres que i'auray dõné seulement cét aduertissement, à sçauoir, que les plantes qui desia de leur naturel ont quelque vertu de lascher le ventre par leur viscosité, cõme sont les violettes de Mars & les mauues, ou qui ont vne substance laicteuse & douce, laquelle sert aussi a lascher le ventre, comme sont les laictues, ou qui ont vn suc nitreux, & par consequent medecinal & laxatif, comme les choux & les bettes: ou qui ont vne humidité lẽte & superflue, comme le pourpier: ces plantes, dis-ie, & leurs semblables, n'õt pas besoin qu'on y prẽne beaucoup de peine, ou qu'õ y employe beaucoup de drogues pour les rendre laxatiues, puis qu'elles le sont desia

naturellement. Il y a la mesme raison aux pepons, concombres, & autres semblables, à cause de l'abondance du suc & humidité qu'ils ont, qui les rendent glissans.

Comme on pourra en plusieurs sortes rendre les vignes medecinales, de sorte que les raisins quelles produiront, & le vin qu'on en tirera, laschent doucement le ventre, & purge le corps sans peine ny soucy.

CHAP. XI.

ENsuiuon le temps des vendanges, lors qu'on déchausse les vignes, il faudra déchausser autant des seps de vignes, que tu penseras estre assez, pour auoir la quantité du vin que tu pretens, & les marquer: puis les faudra biner tout autour, & les bien monder: Cela fait, il te faudra prendre racines d'ellebore, les piler en vn mortier, & les bien ageancer tout autour du sep: puis faut mettre autour de ceci du fien vieil & bien pourry, des vieilles cendres, & les deux parts de terre: & mettre par dessus les racines du sep, de la terre. Or il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps à part: si tu le veux garder iusqu'à ce

qu'il soit vtil pour lascher le ventre, tu le pourras faire sans le mesler auec l'autre vin. Si tu prens vn verre de ce vin auec vn peu d'eau, & que tu le boiues deuant souper, il te purgera sans danger, ni peine aucune.

Tu pourras faire cecy autrement, à sçauoir lors qu'on déchausse les vignes, il t'en faudra marquer quelques vnes, afin qu'on ne les mesle pas parmy d'autre vin, & mettre tout autour des racines trois faisseaux d'ellebore noir, puis ietter la terre par dessus : quand ce viendra au temps de vendanges, faits mettre à part les raisins qu'on recueillira és seps que tu auras marqué, & fais serrer aussi le vin à part, duquel tu pourras mettre vn plein goblet parmy le reste de ton boire, & asseure-toy qu'il te laschera le ventre, & qu'il te purgera sans soucy ni danger. Cecy est tiré mot à mot des liures de la vie rustique de M. Caton.

Les Agriculteurs & Medecins Africquains Grecs, qui ont precedé de beaucoup M. Caton, vsoient de ce moyen. Ils fendoient par le bas le sarment de vigne qu'on vouloit planter, de la longueur de trois ou quatre doigts, & ayans osté la moüelle, ils mettoient en son lieu

quelque simple medicamēt laxatif & purgatif, du nombre de ceux que nous auons recité au premier Chapitre de ce liure, le pilant vn peu premierement: ou bien ils y mettoient quelque medicament composé, ce qui est meilleur, puis ils resserroient, la fente, & pour empescher que rien ne s'escoulast, ils mettoient vn emplastre pardessus, & le lioient tres-bien, & ainsi ils mettoient le sarment en terre. Ce recit est pris de *Florentinus*, vn des Agriculteurs & Medecins Grecs, apres lequel Pallade l'a aussi escrit.

Les modernes ne font autre chose, sinon qu'ils nettoyent tres-bien les racines de la vigne apres qu'elle est déchaussee: puis ils l'arrousent tresbien & l'abbreuuement du suc de quelque medicament composé, ou bien de la liqueur dans laquelle quelque simple medicamēt laxatif aura trempé, & reïterent cela par quelques iours, & principalement au temps que les vignes commēcent à ietter leurs nouueaux bourgeōs, estans pleins de séue: Cela estant fait, ils remettēt de la terre cōtre les racines, & sur tout ils se prennent garde, que durant ce temps, la bise froide ne regne, de peur que le froid ne gaste les racines, & ne diminuë

la vertu des drogues & des medicamens. Les raisins qu'vne tell. vigne produit sont laxatifs & purgẽt le corps, comme aussi le vin qu'on en tire, comme le mesme Florentinus a remarqué & laissé par escrit, *au premier & second liure de ses Georgiques.* Ce moyen est certes bien aisé, & tost fait, comme tesmoigne Arnauld de Villeneufue; pour les causes & raisons que nous auons produites en traitant des arbres. Car en cette façon il s'est trouué tel raisin, cõme dit le mesme Autheur, duquel chaque grain laschoit doucement le ventre, ce qu'on tenoit pour vn grand miracle. Ceux qui aiment les raisins blancs, & le vin blãc, en pourrõt choisir pour medeciner, ceux qui aiment le rouge, pourront prẽdre des rouges, car en cecy chacun se peut gouuerner selon la volonté, & s'accommoder à son goust.

Il y a encores vn autre moyẽ pour auoir des raisins & du vin laxatif, lequel ie ne veux pas cacher ny taire. Il faut choisir en la saison des sarmens de vigne bien nourris & de bonne sorte: & les mettre dans quelque vaisseau à demy plein de ces decoctions & breuuages laxatifs, ou de quelques liqueurs medecinales preparees par

vn longue infusion d'herbes laxatiues: cela fait, on met de la terre parmy, & les accoustre on si bien, & si long tẽps & auec tel soucy, iusques à ce que les bourgeons du sarment commencent à pousser:& lors on les plãte en lieu propre, comme on fait aussi les autres vignes, se prenãt tousiours bien garde qu'en ne les traittãt trop rudement, les bourgeons ne soient endommagez, ou qu'on ne les fasse cheoir: Les raisins qu'vne telle vigne produira apres, purgeront la mesme humeur qu'eust fait la liqueur ou infusion dequoy on les a arrosez & abbreuuez, si fera bien aussi le vin qu'on en tirera.

Autres moyens & adresses fort belles, de bon esprit, par lesquelles on rendra les raisins & les vins qui auront vertu de faire dormir, & de resister aux venins.

CHAP. XII.

COmbien que ce que nous auõs à present à traicter se puisse aisémẽt colliger & entendre du precedent i'en parleray neantmoins vn peu en passant, briefuement, & en peu de paroles, entant que la

matiere le pourra porter. Si au lieu des medicamẽs laxatifs composez, ou de leur infusion, ou de la decoctiõ des drogues simples, on met & verse à la racine de la vigne déchaussee quelque drogue ayant vertu de faire dormir, detrempee en quelque liqueur, & qu'on l'en arrose en temps & saison : Ou bien qu'on enterre au pied du sep & parmy les racines quelques plantes ayans cette mesme vertu de faire dormir, ou qu'on les plante seulement aupres & autour du sep (comme enseigne Dioscoride) tant les raisins comme le vin qui en sortira au pressoir, auront cette faculté de faire dormir.

On pourra faire le mesme si (comme nous auons monstré és arbres) on perce vn sep choisi, auec vne tariere, ou virbrequin ou autre instrument, mettant dedans le medicament que tu auras choisi, bouchant apres le trou, & le liant tres-bien, remettant apres le tout à Dieu & nature. Si tu mets quelque contrepoison dãs le trou du sep (ostant la mouelle, si besoin est) ou bien si tu arroses & abbreuue le sep de quelque liqueur, dans laquelle ces choses soient destrempees, ou quelques medicamens simples resistans aux poisons,

soiēt infusez, tu auras vn sep de vigne qui te produira des contre-poisons, preseruatifs, chasse pestes & vn remede propre pour resister aux venins & à toutes choses venimeuses; tellement que quelque beste venimeuse que ce soit, n'aura garde de se loger ou arrester tant soit peu, dessous vn tel sep. Mesme on dit que le vinaigre qu'ō fera de vin recueilly en vn sep ainsi medeciné, & mesme les raisins, secs, ont vne vertu & faculté merueilleuse contre tous poisons, contre la peste, contre la morsure des bestes venimeuses, & contre plusieurs autres choses. Et à faute des choses, les fueilles de ce sep pilees, & appliquees sur la picqueure ou morsure des animaux venimeux, y seruent grandement. Et si on ne peut recouurer des fueilles, les cendres des sermens cueillis en ce sep, garātiront l'homme de tout danger. Car mesme sans aucun contre poison, la cendre de quelque serment que ce soit, est grandement profitable contre la morsure des chiens, pourueu qu'ils ne soient enragez. Les Autheurs de ces choses (afin que personne ne pense que ie parle de moi-mesme) sont les Agriculteurs & Medecins Carthaginois & Grecs, & entre les autres Florentinus, qui

n'a pas voulu permettre que cecy fust caché à la posterité. Au reste ie n'ay pas voulu mettre fin à ce propos, sans premierement donner cet aduertissement, asçauoir que si on prend vn sarment de ce sep ainsi medeciné pour le replanter ailleurs, malaisément tiendra il rien du naturel medecinal du sep, comme nous auons dit aussi des arbres: pourquoy il faudra arroser de nouueau & souuent, pour rafraischir & renouueller la vertu enuieillie & amortie, comme escrit Palladius.

Par quels moyens on pourra rendre la chair des poules, chapons, perdrix, pigeons, faisans, poulets, ieunes canards, torterelles, aloüetes griues, & autres oyseaux: pareillement des cheureaux, agneaux, leuraux, conils, ieunes cochõs, & semblables animaux à quatre pieds, medecinales, de sorte qu'elle purge doucement & sans peine les corps de toute superfluité.

CHAP. XIII.

PAr le recit des choses cy-deuant dites, & par les enseignemens que nous y auons donné, il est bien aisé à recueillir,

que l'opinion de ceux qui tiennent que les vertus, & facultez qui sont donnees à vn certain genre de choses, par leur forme essentielle (lesquelles resident au temperament & à la proprieté de la matiere) ne peuuent estre communiquees à vne autre espece separee & diuerse, n'est pas conuenable à la raison, ny aux sens, ny à l'experience, ny à l'aduis des gens doctes & experimentez : comme nous l'auons clairement fait connoistre par beaucoup de moyens, & par beaucoup d'exemples des compositions, & transmutations qui se peuuent faire és fruicts, herbages, racines, vignes, & vins, selon nostre petite portee. Et sur cela Galien tesmoigne en plusieurs lieux, non pas legerement ni en vain, que le laict d'vne chéure qui aura mangé de la scammonee ou du Tithymale, ou du chou marin, deuiendra laxatif. Ce que Hippocrate confirme, non pas seulement des chéures, mais aussi des femmes : disans, qu'il n'importe pas peu pour le laict de quelle viande soit nourrie la femme, ou la beste, soit que tu vueilles auoir du laict de bonne nourriture pour les sains, ou pour les malades, & pour ceux, qui sont hestiques, ou pour nourrir les petits enfans.

Puis donc qu'on void que mesme la chair des animaux, tient de l'odeur de la vertu des choses qu'ils ont mangees, & desquelles ils ont esté nourris : que les brebis & les vaches qui ont du laict, si elles léchent du sel, non seulement le laict, mais aussi le beurre, & le fromage s'en sentent, & en sont de meilleur goust : que les griues sentent naïfuemẽt le genieure, des grains duquel elles sont fort friandes : il ne faut pas trouuer estrange si quelques oyseaux, & quelques animaux à quatre pieds encores ieunes, estans nourris de choses medecinales (comme nous dirons incontinent apres) tiennent quelque chose de cette vertu & faculté medecinale en leur chair, de sorte qu'elle soit renduë medecinale & laxatiue. Mais comment se pourra faire cela, demanderas-tu ? Ie ne veux point pour le present mettre en auant ce que les anciens Philosophes & Medecins en ont escrit, & des modernes ie veux entre tous choisir Thomas Erastus, vn des sçauans Medecins qui ayent iamais esté, lequel comme ie croy, on entendra volontiers parlant ainsi: Ie fus vne fois enseigné par vn de mes maistres, de faire que la chair des poules seroit la-

xatiue, ce qui me succeda heureusement en cette sorte. Il faut faire les medicamens laxatifs, comme sont l'Eellebore, la Scammonee, l'agaric, le Tithymale, & semblables: auec du froment ou de l'orge. Si vous nourrissés quelque temps les poules de ces grains (apres toutesfois estre seichez) ou quelques autres oiseaux semblables, leur chair mangee laschera le ventre, & si ne sera pour cela de fort mauuais goust, ny mal-plaisante. Voila ce qu'il en dit, lequel artifice ne peut pas estre practiqué seulement es poules, chapons, perdrix, faisans, & autres oiseaux semblables, mais aussi en quelques animaux à quatre pieds, comme sont cheureaux, agneaux, leuraux, cochons & autres semblables, les appropriãt dextremẽt & les nourrissant en la maison, de quelque viande laxatiue. Car nous ne parlons pas icy des sauuages, mais de ceux qu'on a nourris, ou qu'on veut nourrir en la maison. Mais il sera bon d'oüir discourir le mesme Erastus en vn autre lieu plus amplement & plus clairement touchãt cette matiere. La racine d'Ellebore, dit-il, cuite en eau, la rend medecinale & laxatiue: que si on fait tremper dans cette eau, de la miette de pain, ou du froment, & qu'on en

nourrisse quelque temps des poules, ce pain ou froment estant conuerty en sang (apres que la poule les a mangez & cuits en l'estomach) & le sang en chair, & que là dess⁹ on les tuë & mãge, il ne faut point douter qu'elle n'aye attiré la vertu laxatiue de l'Ellebore, & qu'elle n'en retienne encores quelque chose, quoy qu'il y soit suruenu beaucoup de mutations & changemens. Puis donc, qu'il est ainsi, qui est ce qui sera si esloigné de raison de penser que la forme mesme de l'Ellebore, ou sa substance soit transferee en cette chair? Il faudra donc entendre ce qui a esté desia dit cy-deuant, & ce que nous dirons encores cy apres, de la vertu & faculté qui consiste au temperament & en la proprieté de la matiere.

Ie sçay bien que plusieurs ayans plumé les gros oyseaux, dont nous auons parlé ci dessus, & escorché les autres animaux, & ayant osté les entrailles aux vns & aux autres, les remplissẽt & farcissent de drogues laxatiues: comme de rheubarbe, d'agaric, de fueilles de sené, de semence de carthame, de racine de polypode, d'epithyme, & semblables: à sçauoir de l'vn seulement, ou de deux, ou plusieurs ensemble, y ad-

ioustant vn peu de canelle, de semence d'anis, de fenouil, mesmes des herbes conuenables à la partie malade. Et ayant mis cela dans le ventre de l'animal, ils cousent le pertuis par où ils les ont mis, & les font rostir petit à petit: & par ce moyen la chair estant imbue & abbreuuee de la vapeur qui s'esleue de ces choses en cuisant, elle est rendue medecinale & laxatiue: D'autres ayans remply le ventre de l'oiseau de ce meslange, le font cuire dans quelque bouillon gras, puis vsent de ce bouillon, qui est laxatif, ensemble aussi de la chair, ainsi ils purgent le corps de toutes les humeurs superflues, sans aucune peine. Mais c'est assez escrit de ces choses pour dőner lieu aux autres. Ie me contenteray donc d'auoir discouru de ces choses touchant les moyens de medeciner les arbres, herbages, racines, vignes, raisins, vins & chairs. Que si i'entens qu'on y prenne plaisir, ie mettray en lumiere des choses plus belles & plus excellentes, qui sont encore comme cachees en mon cabinet, pour le desir & affection que i'ay de profiter au public.

Artifices beaux & plaisans pour faire des vins composez, par le moyen desquels on pourra suruenir à plusieurs & diuerses maladies, auec vn roolle des anciens & nouueaux vins, & des remedes.

IL est bien certain que les anciẽs Medecins ont recherché auec grand soin & diligence, tous les moyens, comme il se pouuoit faire des vins artificiels, qui par leur faculté peussent ou guerir ou engendrer les maladies tant du corps que de l'esprit, comme nous voyons en Theophraste les vins d'Heraclee d'Arcadie, lesquels faisoient perdre le sens aux hommes qui en beuuoient dans Arthené, des vins des Thasiens, qui faisoiẽt dormir & les autres chassoient le sommeil: dans Pline les vins d'Arcadie, qui rendoiẽt les femmes fertiles & fecondes, & faisoient enrager les hõmes: semblablement les vins Trezeniens, desquels quiconque beuuoit estoit frustré de generation: & les vins Lyciens, qui arrestoient le ventre à ceux qui l'auoiẽt trop lasche, s'ils en auoient seulement gousté. De là est venuë cette grande diuersité de vins, dans M. Caton, lesquels sont composez pour secourir à diuerses maladies: pareillement dans Dioscoride: & auant tous

ceux

ceux-cy, dedans les œuures des Agriculteurs & Medecins des Carthaginois & des Grecs, comme nous monstrerons tantost en son lieu. Or les Medecins qui sõt venus apres ayans leu que par les artifices inuentez par ceux ci, on pouuoit remedier presque à toutes sortes de maladies, & ce soudainement, seurement & sans souci: voire mesme, afin que ie die quelque chose du mien auec peu de despense: ils furent esmeus par cela, comme ie pense, de faire trẽper & mettre en infusion quelques medicamens laxatifs dans du vin, afin de luy faire auoir vne vertu medecinale & laxatiue: lequel on auall oit apres auec vn grãd plaisir & contentement de toutes les parties du corps, & lors il monstre de grandes facultez & vertus au corps humain: il donne vn goust plaisant aux drogues; & aux choses auec lesquelles on le mesle. Il fortifie les vertus du cerueau, de l'estomach, du foye, du cœur & des boyaux par la familiarité & conuenãce de sa nature auec la nostre, laquelle nous est amie & comme nee auec nous. Voila pourquoi Galien ordonne de mesler le vin Falernien auec le mithridat & le theriaque, afin de couurir l'amertume & le fascheux goust de plusieurs

drogues qui entrent és compositions de ces antidotes: & par ce moyen faire que l'estomach, qui reiette les choses ameres, les reçoiuent plus volontiers, & que sa faculté retentrice en soit fortifiee. Les Medecins donc bien adroits & experimentez, ont fort bien & prudemment inuenté les moyens de faire ces vins artificiels, afin que par le vin, la vertu des drogues y mixtionnees fussent bien tost & auec plaisir transportees par tout le corps, à cause de la subtilité de son essence & de la familiarité qu'il a auec nous, & ainsi que les corps fussẽt deliurez de diuerses maladies, sans nuisance, sans fascherie, & sans mal de cœur.

Or ie ne refuseray point de t'en propoposer plusieurs & diuerses compositions, fort sincerement, comme ie fay aussi tout le reste: afin que de plusieurs, tu puisses choisir celles qui te sembleront les meilleures & que tu aimeras le plus.

Quelques façons & moyens pour faire par artifice des vins medecinaux, lesquels on pourra faire en temps de vendanges, ou en quelque autre temps que ce soit.

CHAP. L.

AV temps des vendanges, tu pourras mettre à part du moust de raisins blancs, qui soient bons & sans estre pourris ny gastez. Si tu aimes le vin blanc, ou bien si tu aimes plus le rouge, tu pourras prendre d'autres raisins. Or il te faudra mettre ce vin dans vn petit tonneau, dans vn baril ou bouteille de quelque matiere bien nette & bonne, auant qu'il commence à bouillir: mais il faudra auoir mis premierement dans ce baril, les matieres medecinales, dont tu veux que le vin tire la vertu, apres les auoir bien mondees & lauees: soient herbes ou racines, fleurs, semences, espices, senteurs, fruicts, grains, ou quelqu'autre chose que ce soit. Or il faut que la proportion du vin à ces choses medecinales, soit de la douziesme partie, plus ou moins, selon que les drogues auront leur saueur, odeur, & qualité for-

te ou petite. Cela estant fait, il te faudra mettre vne escuelle vn peu ouuerte d'vn costé, sur le trou de dessus le tonneau, afin que l'escume & la crasse qui monte peu à peu de bas en haut, puisse librement sortir, & que le clair puisse librement redescendre en bas. Quand le vin cessera de bouillir, & qu'il n'escumera plus, il faudra remplir du tout le tonneau, (ce qui soit dit à ce coup pour tous les autres) & le bien boucher, afin que rien ne se perde, puis le reposer en quelque lieu propre, pour s'en seruir quand on en aura affaire: On pourra vser de ce vin deux mois apres. Tu peux voir auec quel artifice on trauaille en ceci, & que nature mesme confit & assemble la faculté des drogues auec celles du vin: car par la chaleur naturelle du moust & par force du bouillir, la vertu interieure des choses qu'on y fait tremper, est comme attiree & combatue: de sorte que le vin estant le plus fort, despouille ces drogues de leur propre faculté, & se l'approprie, ou pour vser du terme de Theologie qui vient icy fort à propos, la trans-substantie en soy mesme: & par ce moyen il s'acquiert vne vertu medecinale, laquelle par la vertu penetrante qu'il

a & par l'industrie de l'ouurier, il attire des choses qu'on mesle parmy, laquelle il fait apres penettrer soudainement, & comme en vn clin d'œil par toutes les parties du corps, sans en riē offenser nature, sans apprehension, ennuy, ny mal de cœur, comme nous l'auōs esprouué, & bien obserué, & veu experimenter à d'autres. Voila le premier moyē de faire ces vins artificiels lequel toutesfois i'ay vn peu pour suspect: car il est a craindre, que ces matieres qu'on mesle parmy le vin, ne l'empeschent de se pouuoir longuement garder, & ne le facēt aigrir & gaster bien tost, si on les laisse dedans, à cause qu'elles empeschent que le vin ne puisse auoir l'air, & pour autres raisons: parquoy il me semble qu'il vaudroit mieux le chāger d'vn vaisseau en autre, & le frelater apres qu'il aura boully, & ietté toute son escume: & oster toutes les matieres qu'on auoit mis dedans, les iettant là: sinon que tu voulusses y mettre d'autre moust par dess⁹, & faire d'autre vin medecinal, pour donner aux pauures qui seroiēt malades, mais il n'auroit pas vne telle vertu que le premier. Il y a vne autre maniere, de laquelle plusieurs vsēt ordinairemēt dont voicy la façon. Ils mettent les dro-

gues, qu'ils ont choisies propres à leurs intentions, en vne suffisante quantité de moust, dans vn vaisseau propre, & les font bouillir a petit feu, sur des charbons bien allumez, l'escumant pendant qu'il boult iusques à ce que la troisiesme partie ou à peu pres soit consommee, & que le moust ait entieremẽt attiré à soy la saueur & l'odeur des choses qu'on a fait bouillir auec: cela estant fait il faut oster le vaisseau de dessus le feu, le bien couurir & le laisser reposer & rasseoir toute la nuict: le lendemain, il le faut passer par vn panier d'ozier, & mettre le vin qui en sortira dãs l'autre moust, non pas toutesfois en si grande quantité, en vn vaisseau propre pour garder, & sera bon de mettre dessus le tonneau vn couuercle approprié, comme a esté dit cy-dessus: lors qu'il aura parfaitement bouilly, & qu'il aura iette toute son escume, qu'on l'aura bien remply, bien bouché & fermé, il le faudra mettre en lieu propre & conuenable pour le garder, afin de s'en seruir au besoin. Mais ce moyen aussi est aucunement suspect (encores qu'il ne soit pas du tout à reietter) à cause de l'ebullition des choses qu'on y met, car il pourra aduenir qu'elle sera ou trop lon-

gue ou trop briefue, car il n'y a point de distinction limitee: il se trouue plusieurs choses qui endureront bien d'estre cuites longuement, mais il y en a d'autres qui ne veulent estre cuites que bien peu: Que si on ne regarde cela, la force & vertu de ce qu'on cuit s'esuanouyra, & s'en ira en fumee bien tost: & partãt ie trouuerois meilleur de faire tremper les drogues medecinales dans le moust, tant & si longuement qu'on peut apperceuoir & connoistre, & par le goust, & par l'odeur que le moust a retiré la vertu & faculté desdites drogues: ce qu'estant faict, on les pourroit faire bouillir vn peu & tout doucement, puis parfaire l'œuure, comme il a esté dit.

Autres artifices & adresses pour faire vins laxatifs plus accoustumez & ordinaires.

Chap. II.

IL y a d'autres moyens pour faire des vins medecinaux, lesquels ie te veux enseigner en peu de paroles. Il faut pendre les drogues medecinales toutes fresches, ou si l'on ne les peut recouurer telles, il les

faut prendre à demy seiches, & estāt grossiement pilees, les faut mettre dans vn sachet de toile claire : puis les faire trēper dedans du moust a la façon susdite, que si elles nagent par dessus pour estre trop legeres, il sera bon d attacher vne pierre au sac, comme Dioscoride l enseigne, traitāt du vin d hyssope. Quand ils aurōt trempé assez longuement, ce qu'on connoistra, quand le vin aura le goust, & l'odeur de ce qu'on y aura fait tremper, finalemēt, il les faudra faire bouillir tout doucemēt, hastiuement: & si longuemēt qu'on verra estre necessaire; les escumant tousiours, puis ayant tiré le suc des drogues dehors, & l ayant bien fort pressé, il faudra mettre ce vin medecinal dās d'autre moust, non pas toutesfois en pareille quantité, & les remuer & mesler quelque peu ensemble. Or quand ce vin aura bien bouilly dans son tonneau, qu'on l'aura bien remply & bien bouché, il le faudra soigneusement garder D autres choisissent quelque bon vin & puissant, (il n'en chaut point s'il est nouueau ou viel, blanc ou rouge) dans lequel ils mettent les drogues qu'ils ont choisies, apres les auoir lauees & bien nettoyees, comme il a esté dit, les laissant là

tremper, les font cuire, les escument, & les coulent, & sans les rien presser mettẽt ce vin dans vn vaisseau net, lequel ils remplissent tres bien, & le bouchent encore mieux, & le gardent ainsi pour s'en seruir au besoin, Ce moyen est tout commun & connu d'vn chacun, voire mesme du peuple. Ie serois certes tousiours d'auis de mettre les drogues dans vn sachet, ou dãs vn linge, afin qu'on les peust retirer plus commodement, & sans point perdre de vin, ce que Dioscoride faisoit biẽ par tout. Ceux qui sont plus adroits & de meilleur esprit, & qui recerchent plus exactement les œuures de nature, mettent les drogues choisies & preparees comme nous auons dit, en douze fois autant de raisins, soit blancs ou noirs, les meslent tresbien, & les foulent comme on a accoustumé de fouler les raisins en temps de vendange: & mettent tout cela ensemble dans vne petite cuue, & les laissent bouillir à la façon des vins, iusques à ce qu'on les puisse tirer clairs & rassis: lors ils le tirẽt & le mettent en vn autre vaisseau, & quand il cesse de bouillir ils le remplissent, & le gardent soigneusement. Mais de ceci nous en parlerons plus amplement en traitant du vin

de Gayac. Quant à ce qui reste des matie-res, ils remettent du moust par dessus, le laissent derechef bouillir, le tirent & le gardent comme l'autre vin, pour s'en seruir quand quelqu'vn des seruiteurs ou seruantes tombe malade: car il y a autant de difference entre le premier vin & ce dernier, comme entre le pain de fine fleur & celuy de son. Ce moyen ici me plaist fort à cause que les choses se mesient fort bien, & puis il est bien aisé de separer les matieres, & plusieurs autres choses, le recit desquels ie laisse volontiers, pour n'estre trop long & ennuyeux.

Ie sçay bien qu'aucuns font ces vins au temps des grandes & fortes chaleurs, comme aux iours Caniculaires, mettans le vin & les drogues, dans des phioles de verre, lesquelles ils exposent apres au Soleil, laquelle façon n'est pas du tout à condamner, & si n'est pas sans profit, pour les raisons que nous en auons rendues ailleurs.

Quelques obseruations, tant sur les choses precedentes, que sur celles que nous traicterons cy apres.

CHAP. III.

IL reste seulement de remarquer en ce lieu quelques choses que i'ay prises de Dioscoride, & autres, lesquelles ie comprendray briefuement en huict chefs: Le premier est, que les tõneaux où on met ces vins artificiels doiuẽt estre pleins: car quãd on ne les remplit pas, ils s'aigrissent aisément, & se gastent bien tost, ce qui est assez commun. Le second est, que les vins medecinaux, comme aussi les medecines, ne sõt point bõnes ni salutaires aux sains, sinon que ce soit pour preuenir quelque maladie, il faudra donc auoir l'aduis de quelque docte & prudent Medecin. Le troisiesme qu'il faut bien aduiser quand on veut bailler de ces vins medecinaux à ceux qui ont fiéure, mesme si nous voulõs croire Dioscoride, il les en faut faire abstenir du tout, principalement quand ces vins n'ont rien de commun auec les choses qui rafraichissent: car boire du vin en

la fiéure, c'est comme mettre du charbon au feu. Le quatriéme, que les vins artificiels acquierent la vertu des drogues qu'õ y met dedans: parquoy il ne sera mal-aisé à celuy qui connoist la nature des choses, & coniecturer quelle est la faculté du vin, comme Dioscoride le monstre en la description du vin de betoine, laquelle nous mettrons cy-apres. Le cinquiesme, que ces vins medecinaux sont bien suiets à se gaster & aigrir, quand on les tire hors du tonneau pour en vser, sinon qu'on y pouruoye bien tost. Or le moyen d'empescher cela, c'est de mettre vn peu d'huyle par dessus, car nageant au dessus, elle luy seruira de bouchon pour le garder de se gaster. Le sixiesme, qu'en ces vins medecinaux (cõme aussi en tous autres) il importe beaucoup quel est le tonneau où on les met, & de quel bois il est fait: car l'experiẽce nous fait connoistre que le vin gardé quelque temps en des vaisseaux ou barils de bois de Tamaris, aide grãdemẽt à ceux qui ont quelque maladie à la ratte: celuy qui est gardé en tonneau de fresne, resiste fort & ferme à la peste & aux venins, & ainsi de plusieurs autres, afin que ie n'ennuye les lecteurs par ma longueur. Le se-

ptiéme, que les vins medecinaux faits au moust, ne sont pas propres pour s'en seruir, sinon quarante iours apres qu'ils ont bouilly, ou bien deux mois: mais il n'est pas ainsi des autres. Le huictiesme, qu'on pourra faire du vin medecinal sans grãde peine ny despense, & sans feu & sans le faire bouillir, si tu fais vn petit fagot de ce que tu auras choisi, & que tu le face tremper dans le vin, & pour le faire aller au fonds, il y faudra attacher vne pierre: tu pourras faire le mesme, si tu mets tes drogues dans vn linge clair, ou dãs vn sachet comme il a esté dit ci-dessus, & que tu les faces tremper dans le vin; quand ces choses auront trempé quelques iours, tu en pourras gouster derechef iusques à ce que tu connoisses que le vin a tiré le goust & l'odeur de toutes les choses qu'on y aura mises trẽper: & lors il faudra tirer hors les matieres, & tu auras du vin duquel tu te seruiras au lieu d'icelles, cõme ayãt la mesme faculté & vertu, lequel il te faudra soigneusement garder, & afin qu'il ne s'euente le faudra bien boucher: ce ne sera point hors de propos d'adiouster à ce que dessus. Que si les choses qu'on veut mettre dãs le vin ont quelque qualité insigne, il y en fau-

dra mettre peu, en vne grande quantité de vin, à cause de la grande force, leur saueur & odeur, lesquelles se presentent soudain au goust, & au flairer : que si ses qualitez sont trop grandes, & qu'à cause de ce elles soient fascheuses & mal-plaisantes, on les pourra corriger auec choses douces & de bonne odeur, ou pour le moins les couurir aucunement, comme nous auons dit traitant des fruicts medecinaux. Mais c'est assez parlé des artifices pour faire des vins medecinaux. Il reste maintenant de proposer quelques formes particulieres pour composer de ces vins y adioustant quant & quant les aides de chacun particulierement & leur vsage : descendant de degré en degré des formes & inuentions des Anciens, à celles des modernes. Or afin que tu ne puisses pas te plaindre, que ie n'ay que des paroles, ie viens des paroles au fait mesme.

Description de quelques façons particulieres de composer quelques vins, auec des remedes ausquels ils seruent, tirez des Georgiques de Florentinus.

Vin artificiel, fait de roses, aneth, & anis.

METtez dans du moust, ou autre vin des roses mondees du blanc qui est au bas de la fueille (que les Medecins appelent ongle) & cueillies en lieux montueux, ensemble vne partie d'anis & de miel auec vn peu de safran, liez le tout ensemble: ce vin sera bon pour l'estomac, & pour ceux qui ont la pleuresie. Outre cela: liez dans vn linge de la semence d'aneth, & le plongez dans le vin: il prouoquera lors à dormir, fera vriner, & aidera à la digestion des viandes. Et derechef mettez dans le vin, de la semence d'anis, comme il a esté dit, & il corrigera la difficulté d'vrine, & profitera grandement aux entrailles.

Compositions de quelques vins medecinaux, seruans particulierement de remede à quelques maladies, prises de Dioscoride.

Le vin de Roses.

Liez en vn linge cent dragmes de roses pilez. & les plongez dans huict sestiers de moust, & trois mois aprez separez le vin clair, & le mettés à part pour le garder, Il sert à ceux qui n'ont point de fiéure, & pour aider à la digestion de l'estomach, & aux douleurs qui y suruiennent, si on le boit apres le repas. il est aussi bon contre les trop grandes humiditez de ventre, & contre les dysenteries.

Vin d'Absinthe.

Dioscoride propose plusieurs & diuerses manieres de cõposer ce vin, entre lesquelles nous auons choisi cette-cy cõme la plus aisee. On prẽd cent dragmes d'absinthe pontique, pilees & liees dans vn linge net & clair, & les met-on dans vn baril de moust, là où on les laisse tremper l'espace de deux mois entiers. Ce vin ainsi preparé est fort profitable à l'estomach,

fait

fait vriner,& aide à la digestiõ. Il sert de remede aux maladies du foye, à la iaunisse & aux maladies des reins: chasse les dégousts, & profite à ceux qui sont affligez de l'estomach. Il est aussi bon cõtre les enfleures des parties d'autour du cœur, qui ont longuement duré, & contre la vermine du ventre, & contre les mois arrestez.

Vin d'hyssope.

IL faut prẽdre vne liure d'hyssope pilee, & la mettre dans vn linge clair auec quelques petites pierres (afin que par leur pesanteur elles facẽt enfoncer l'hyssope) puis le plonger en vn vaisseau plein de moust: quarante iours apres il faut prẽdre le clair & le mettre en vn autre pot. Ce vin est propre contre les maladies de la poictrine, des costez & des poulmons: contre la toux enuieillie, & la difficulté d'auoir son haleine, fait vriner, & aide aux trenchees & aux frissons des fiéures qui viennent par interuales; & de plus prouoque les mois.

Vin de Betoine.

POur faire le vin de Betoine, il faut prendre vne liure de cette herbe lors qu'elle est remplie de sa graine, & la faire tremper en deux conges de vin, & le 7.

mois apres le tirer & le mettre en vn autre vaisseau. Ce vin est excellent contre plusieurs maladies des entrailles, comme est aussi l'herbe: car pour le dire en vn mot, les vins composez prennent la vertu & faculté des choses desquelles on les fait. Il ne sera donc pas mal-aisé à ceux, qui sçauent le naturel des choses de connoistre incontinent la vertu de ces vins composez. Toutesfois l'vsage du vin doit estre entierement deffendu à ceux qui ont la fiéure. On fait aussi du vinaigre de Betoine, qui est bon aux mesmes maladies.

Vin de Thym.

CE vin sert contre la difficulté de cuire & digerer la viande, contre les dégousts & perte d'appetit, la dysenterie, les douleurs des nerfs & des entrailles d'autour du cœur, contre les froidures de l'hyuer, & contre les animaux venimeux, apres la morsure desquels on sent vne froidure, ou bien la partie pourrit. Le vin d'Origan sert aux mesmes maladies.

Vin de sauge & de marrube.

LE premier est grandemēt profitable contre les douleurs de reins, de la vessie, contre les crachemens de sang, la toux, les rompures, les conuulsions, &

contre les mois arrestez. Le dernier est propre aux maladies de la poitrine, & à toutes les maladies ausquelles le marrube peut seruir.

Vin d'ache, d'aneth, de fenouil, & de persil.

CEs vins se font tous d'vne mesme sorte & les facultez sont semblables. Il faut donc prendre de la semence d'ache, recente & bien meure, & criblee, 9. onces, & les lier dans vn linge clair: puis les plonger en vn vaisseau plein de moust. Le vin fait venir l'appetit, aide à ceux qui ont mal d'estomach, à ceux qui vrinent à peine, & à ceux qui respirent auec difficulté.

Vin de grenades.

DE tãt de façons de composer ce vin, que les anciens & les modernes ont mis en auant, i'en produiray icy seulement quelques vnes approuuees par Dioscoride, & par les modernes escriuains: ils tirent le suc des grains de ces grenades qui n'ont pas le noyau dur comme bois, (appellez *Apyrena*) lequel ils font cuire iusques à tãt que le tiers soit consommé; & lors ils le serrent pour garder: Ce vin est fort vertueux contre les fluxions interieures, & contre la fiéure qui est conioint auec flux de ventre: Il fait vriner, resserre le ventre, & si est

grandement vtile à l'estomach: d'autres, apres auoir nettoyé les grains de grenade, les mettent incontinent au pressoir, & serrent le suc qui en sort dans des pots de verre, lequel ils laissēt la bouillir de soy-mesme iusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & que la lie soit allee au fonds: cela fait, ils prennent le clair & le mettent en d'autres pots auec vn peu d'huyle par dessus, afin qu'en le gardant trop long temps il ne s'esuēte, ou qu'il ne se gaste ou aigrisse. Aucūs meslent pareille quātité de graines de grenade & de raisins noirs, vn peu aspres & rudes au goust, foulent le tout ensemble, & laissent bouillir ce vin tout à part soy, iusques à tāt que le vin soit clair: puis l'ayant coulé le serrent en des petits vaisseaux & le gardent: ainsi fait, il est de fort bon goust.

Vin merueilleux pour les melancholiques.

CEux qui sont trauaillez d'humeur melancholique, engendré de colere bruslee & contenuë és vaisseaux du foye, & és grosses veines (comme escrit Arnauld) ou qui sont bilieux de nature, qu'ils composent du vin selon les façons par nous cy deuant proposees dans lequel entre la buglose, melisse, du scolo-

pendre, de l'epithyme, du been blanc & noir, du polypode de chesne, des fueilles de sené, des roses rouges nettoyees de leurs ongles, des fleurs de bourrache, & de buglose, le tout biē nettoyé, en telle quantité qu'il voudra, & selon la quantité du vin qu'il voudra composer. Le temps propre pour vser de ce vin, c'est au Printemps, en Hyuer & sur tout en Automne, car en ce temps l'humeur melancholique abonde fort. Si on le veut garder longuemēt, pour s'en seruir seulement à conseruer la santé, & nō pas pour chasser la maladie qui presse, il faudra oster le sené, & en son lieu mettre du been blanc, & du rouge autant de l'vn que de l'autre enuiron vne once. Le vin oste la tristesse & chagrin aux melancholiques, chasse les fascheuses apprehensions, engendre liesse, rend le sens & la raison rassise, resiouyt le cœur, & corrige le bruslement des humeurs. Il est bon aussi contre les fiéures quartes causees par adustion, repurge le sang de toute crasse & ordure, refait le corps le mettāt en bō point. On pourra bien mesler ce vin parmy celuī qu'on boit d'ordinaire, si on voit qu'il soit trop fort & trop medecinal.

Vin cordial, c'est à dire propre au Cœur.

ON compose ce vin auec borrache melisse, buglose, & canelle. Il est vtile contre le battement de cœur, & contre les autres passions du cœur. Il purifie le sang corrompu, efface la rogne, guerit la lepre, conforte les esprits, & resiouyt le cœur. Il fait sortir par les vrines les humeurs melancholiques & bruslez, & deliure le cerueau de toutes fumees & grosses vapeurs, qui le troublent, & luy causent ennuis & fascheries. I'adiouste encore (dit de Villeneufue) que ce vin resiouit les furieux, & ceux qui sont tellemēt transportez de leurs sens, qu'il les faut attacher, & les faict reuenir en leur bon sens & vsage de raison. Ma conscience m'est bon tesmoin, dit-il, si ie n'ay veu vne femme honneste, laquelle se mettant souuent en colere, deuenoit tellement transportee & hors du sens, qu'elle disoit tout ce qui n'estoit honneste de dire, & ce qu'il falloit cacher; & deuenoit tellement enragee & furieuse, qu'il la falloit attacher iusques à ce que sa colere fut passee. Or ce vin lui seruit de remede souuerain & singulier, qui luy fut enseigné par vn certain passant qui demãdoit l'aumosne à la porte de céte fēme

comme le mesme de Villeneufue escrit. Lequel dit aussi que le suc de bourrache & de buglose estant purifié, ou comme on parle, clarifié, sert grandement aux susdites maladies, si on le mesle parmy du vin, & qu'on en boiue tous les iours: & n'est ia besoin d'y rien mettre de doux: car ce suc est assez doux, & plaisant de soy-mesme.

Vins de Passules ou raisins de damas.

POur faire le vin, il faut auoir des Passules ou raisins de damas biẽ nourris, & les monder des pepins & petits grains qui sont dedans, & apres les auoir vn peu pilez, les mettre en vn vaisseau propre, puis mettre du moust par dessus, & le parfaire, comme il a esté dit des autres cy dessus. Ce vin est fort vtile aux gens vieux, à ceux qui sont valetudinaires, c'est à dire tousiours malades, aux phlegmatiques, melancholiques & femmes delicates. Il adoucit la poictrine, fortifie le foye & l'estomach, corrige le sang, resiste à toute putrefactiõ, oste les appetits de vomir, engraisse le corps & nourrit tresbien. Il sert de remede aux Asthmatiques, & à ceux qui ont la toux: il fortifie grandement la vertu & faculté de cuire la viande, & les autres facul-

tez naturelles : & arreste tout flux de ventre, fait reuenir ceux qui sont tombez en cœur failly, consomme les humiditez, & remedie à l'hydropisie : bref, quiconque vsera de ce vin sera garanty de toute maladies procedante de phlegme.

Vin de coins, que les Medecins appellent Cydonite.

LE vin de coins se faict en cette sorte. Il faut mettre les pommes de coins en quartiers, comme on feroit vn reffor, apres toutesfois en auoir osté les semences, comme escrit Dioscoride : & mettre douze liures de ces coins en soixante sestiers de moust, & les laisser tremper durant trente iours : & le vin estant rassis & purifié, on le met à part pour s'en seruir au besoin. Il restraint, fortifie & recree, parquoy il est propre aux maladies du cœur, de l'estomach & du foye, aux dissenteries, grauelles, difficultez d'vrine. Si apres que les coins auront assez trempé dans le vin, on les veut retirer & faire cuire, puis les passer par vne estamine, & les confire auec sucre, on en pourra faire du cotignac qui sera fort bon & propre pour suruenir aux maladies de la fa-

mille: on pourra faire aussi vne certaine composition qu'on appelle hydromelum, à laquelle aucuns donnent faussement le nom d'hydromel, car il n'y entre point de miel, mais seulement de l'eau & des coins, que les Grecs nomment *Mela*: voicy la façon comme il faut faire: Quand ce vient aux premieres pluyes du Printẽps, il faut recueillir de l'eau de pluye dans des pots bien nets, & la laisser reposer longuement à l'ombre, estant rassise, mettre le clair en vn autre vaisseau, dans lequel il faut faire tremper des coins mondez de leurs semẽces, & mis en pieces si longuement que l'eau acquiere vne couleur de vin iaunastre ou claire; cela fait, il faut mettre cette eau au soleil aux iours caniculaires, & l'y laisser assez long tẽps: ou bien la faire cuire à petit feu, sur des charbons qui ne iettent point de fumee, & en cuisant l'escumer tousiours: apres il la faut mettre en vn autre vaisseau, le bien couurir, & le mettre en vn lieu propre pour le garder sept mois, apres on s'en pourra seruir au lieu de vin, en toutes les maladies qui requierent fortification des vertus & adstriction, comme sont toutes relaxations, rompures, foiblesses, abondance de sueurs & sem-

blables. Il renforce toutes les entrailles affoiblies, arreste l'appetit de vomir & le vomissement, resueille l'appetit perdu, fortifie l'estomach, retient le ventre par trop lasche, corrige la trop grande chaleur du foye, sert de remede à ceux qui crachent le sang, aide la digestion, & rabat les fumees qui montent au cerueau. Prins deuãt le repas, il renforce la faculté retentrice, fortifie les boyaux, & appaise l'émotion qui y peut estre. Son vsage conuient à tout âge, sexe, & à quelque pays ou regiõ que ce soit, dit Auicenne: il resiouit, appaise la soif, repare & embellit la couleur de la face, fortifie la foiblesse des reins, suruient à l'yurongnerie, & est fort propre à ceux qui releuent de maladie. Mais entre toutes ses proprietez, cette-cy est admirable, c'est qu'estant beu, il sert de defensif & preseruatif cõtre l'infection de la peste, contre les venins & choses venimeuses, cõme nous l'auons plusieurs fois experimenté. Au reste si quelqu'vn veut promptemẽt & en peu de temps auoir du vin de coins, lequel toutesfois n'aura pas vne telle vertu que le precedẽt, qu'il mette des coins tous cuits mondez de leur pelure dans quelque bon vin: lors qu'ils

ſont encore chauds, & qu'il les laiſſe-là tremper quelques heures, & apres qu'il coule ce vin: Ou bien apres auoir biẽ nettoyé les coins & dehors & dedans, qu'il les mette tremper 1. iour ou deux dans quelque vin blanc, fort puiſſant & ſubtil, puis quãd ils auront bien trempé, qu'il les face cuire à petit feu, dans vn pot bien net propre pour ce faire: finalement qu'il coule ce vin pour s'en ſeruir au beſoin. Si apres cela il veut confire au ſucre les coins qui reſteront, il en pourra faire du cotignac qui ne ſera pas à meſpriſer: que ſi apres auoir paſſé les coins pour faire ce cotignac, & y auoir mis le ſucre, il y meſle encore vne ſuffiſante quantité de rheubarbe biẽ choiſie, & mis en poudre bien delice, ou quelqu'autre drogue laxatiue, & ayant le tout bien meſlé enſemble, il les fait vn peu recuire, il aura vn fort bon cotignac, & fort propre pour laſcher le ventre, & purger le corps duquel on pourra vſer beaucoup plus ſeurement, & auec plus de profit qu'õ ne fait pas de celuy qu'on apporte de Lyon, dans lequel entre de la ſcammonee, ou diagrede, qui eſt vn dãgereux remede, & duquel i'ay veu arriuer de dangereux & mortels accidens.

Vin propre à ouurir les opilations, & pour les melancholiques.

CE vin eſt compoſé de fueilles & racines de cichoree, de ſcolopēdre, d'endiue, & quelque peu de limes d abſinthe: ces choſes donc eſtans longuement trempees en vin, & cuites ſuffiſamment, veulēt eſtre coulees: & puis qu'on mette d'autre vin par deſſus: qu'on les face recuire, & l'ayant derechef coulé, le faudra meſler auec le premier, & le garder en vn pot propre & conuenable. Que s'il eſt par trop amer, ou qu'il ait quelque autre mauuais gouſt, on le pourra corriger à la façon que nous auons dit quand nous auons parlé des fruicts medecinaux. Vn tel vin ſert pour oſter les opilations du foye, de la ratte, & des autres entrailles, & pour amoindrir les maladies qui en peuuent ſortir, comme ſont la iauniſſe les palles couleurs de celles qui ſont preſtes à marier, & ſemblables maladies. Si on prend vne once ou dix dragmes d'epithyme, & de polypode de cheſne, quelque peu pilez, & qu'on les face tremper en demie liure de quelque bon vin blanc, & les ayant fait vn peu bouillir, qu'on les coule & les face boire, cela aydera merueilleuſement aux melancholiques:

mais il faudra retirer souuent & par interualles ce breuuage, ou bien en faire assez bonne quantité à la fois.

Vin d'Eufraise, fort propre aux yeux.

IL faut mettre l'eufraise dans du moust, & en faire du vin à la façon que nous auons dit ci-deuant, par l'vsage duquel les yeux des vieux r'aieunirōt: car il oste tous les empeschemens par lesquels la veuë est corrōpue ou affoiblie en quelque personne que ce soit, de quelque âge, habitude ou complexion qu'elle soit. I'ay cognu vn certain personnage, dit Arnauld de Villeneufue, qui auoit esté long-temps sans voir, & cela estoit vn estat miserable, lequel en moins d'vn an recouura la veuë par le moyen de ce vin: car la plante de laquelle il est composé, est doüee de cette vertu qu'elle sert de prompt remede aux maladies des yeux: de sorte que si on prēd de sa poudre dans vn iaune d'œuf, on s'apperceura d'vne operation merueilleuse en la restauration de la veuë. Le mesme aduiendra si on la prend en vin blanc, où on ait premierement fait tremper ou vn peu bouillir quelques grains de fenoüil, dequoy nous auons plusieurs tesmoins encores viuans, & gens dignes de foy, dit Ar-

naud, lesquels en ayant fait l'experience, ont leu les plus menues lettres sans point de lunettes, au lieu, qu'auparauant ils ne pouuoient pas lire les plus grosses auec des lunettes: si tu mesles vn peu d'eau de fenouil parmy ce vin de Romarin, tu augmenteras de deaucoup sa faculté.

Vin d'Enula Campana.

LE vin dãs lequel on aura fait tremper par trois iours de l'Enula Cãpana, sera de merueilleuse vertu pour esclaircir la veuë, pour resister à la peste, & pour prouoquer l'vrine & les mois, il seruira aussi de secours contre les enfleures, contre les trenchees, morsure des serpens, contre la toux, & autres maladies de la poictrine.

Vin de Sauge.

EN quelque sorte qu'on face le vin de sauge, soit en faisant bouillir la sauge dans le vin, ou en la suspendãt seulement dedans, il a vne admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies de gensiues laschees, contre les douleurs des dents qui branslent, contre les maladies des nerfs & des parties nerueuses, comme sont paralysie, conuulsion, tremblement, & semblables, car il conforte bien fort les nerfs, les resiouyt & fortifie, soit qu'on le

boiue, ou qu'on les bassine chaudement, apres les auoir frottez tout doucement, & n'y a rien meilleur, comme enseigne Arnaud, ny remede plus singulier, ny plus asseuré. Il est aussi vtile contre le haut mal procedant de l'estomach ou de la matrice par le consentement ou communication que ces parties ont auec le cerueau.

Vin d'hyssope.

CE vin estant adoucy auec reglisse ou sucre, est specialemẽt appellé, le vin des vieilles gens, car il a vertu de digerer, inciser, attenuer, mõdifier, ouurir, attirer, & de prouoquer les vrines. Il donne grãd secours à la toux humide, & au mal caduc principalement aux enfans. Il desseiche les humiditez de l'estomach & de la matrice, si on le boit, ou qu'on s'en fomente. Il oste tous les empeschemens qui pourroient estre aux poulmons, nettoye les conduits de la voix de tout phlegme, aide aux hydropiques, il desseiche & fortifie les parties relaschees par trop grande humidité, si on les fomente chaudement.

Vin de fenouil.

ON faict ce vin auec semence de fenouil, lequel est souuerainement bon contre l'esblouyssement des yeux, cõtre les ventositez & les trenchees du ventre, cõtre l'hydropisie & mauuaise habitude, mesmement és enfans, ce qu'Arnaud dit auoir experimenté. Outre ce, il remedie aux venins & aux viãdes de mauuaise qualité, & aide grandement à la toux, & aux maladies des poulmõs. Il multiplie le laict & la semence genitale, oste les appetits de vomir, appaise les douleurs des costez, adoucit les vehementes douleurs de la colique, dissout les ventositez encloses dans le corps, aide la digestion, ouure les opilations, guerit les indispositions de la ratte & du foye: si quelqu'vn composoit ce vin auec les racines de fenouil, il seruiroit de remede à ceux qui sont graueleux, & qui ont la pierre aux reins, prouoqueroit l'vrine, profiteroit à la vessie, & attireroit les mois.

Vin de chardon roulant.

CE vin se faict à la forme des autres vins, auec la racine & toute la plante. Il guerit incontinent la difficulté d'vrine, & ceux qui n'vrinent que goutte à

goutte,

goutte, y adiouſtant vn peu de ſucre, il rend fertiles les femmes qui ont ceſſé de porter lignee, voire les hommes, augmentant la ſemence genitale: il prouoque les mois & les vrines, & fait ceſſer les trenchees & les inflations. il eſt auſſi profitable contre les maladies du foye, contre les venins, la peſte, & beaucoup d'autres choſes, comme pluſieurs l'ont experimenté.

Vin d'Anis.

LE vin d'anis ouure les oppillatiõs interieures, diſſipe les ventoſitez, appaiſe les rots aigre, corrige l'indigeſtion d'eſtomach, & guerit les violentes douleurs du colon. Mais ſur tout il eſt bõ pour augmenter le laict aux femmes, ſi elles en prẽnent quelques iours en aſſez bonne quantité auec du ſucre; car pris ainſi, il eſt de grande vertu. Il appaiſe les douleurs & autres maladies des reins, procedantes des ventoſitez, & fait ſortir le grauier qui s'y engendre, principalement ſi on prend premierement des tablettes compoſees auec anis, que les Medecins nommẽt *Dianiſum*, & des tablettes cõpoſees, auec gomme Tragacant, appellees Diatragacanthum: car ſoudain les douleurs eſtans appaiſees, les reins ſont nettoyez de grauier,

lequel sort auec l'vrine.

Vin auec roses ou de roses.

ON peut biẽ appeller ce vin, vin d'Esté, car il est fort propre & conuenable à tous en temps d'Esté, & par les grandes chaleurs. Il le faut faire auec des roses rouges mondees de leurs ongles, seichees & mises dans du moust, cõme il a esté dit, & puis tirees, on le pourra bien aussi faire beaucoup plus soudain, mais il n'aura pas vne telle vertu, si on ne met dans vne certaine quantité de vin, autant d'eau rose, que le goust & l'odeur de l'vn & de l'autre soient conseruez. Il est fort propre pour esteindre les vehementes chaleurs interieures, pour renforcer le cœur & les entrailles, pour entretenir les forces & vert9 du corps qui diminuent, pour affermir la lascheté des membres, reparer ceux qui sont affoiblis, remettre ceux qui sont à demy perdus, pour arrester les trop grandes sueurs, pour resister à toute putrefaction, & à toute contagiõ & à fiéure pestilentielle, seruant en toutes ces choses de souuerain remede. Il est fort salutaire à ceux qui sont de nature bilieuse & chaude, & s'il ne profite pas peu à ceux qui sont tourmentez de flux de ventre, de dysen-

teries, affoibliſſement de la faculté retentrice, de vomiſſemens, ſouſlemens de cœur & defaillances, meſmemẽt ſi on met vn peu d'eau de pluye parmy, & qui ſoit ferree. Si on s'en laue ſouuent la bouche, outre ce qu'il raffermira les dents qui brãſlent, & les genciues laſches, il rendra le ſoufle fort ſouef & plaiſant. Si on ſe laue la face auec ce vin, y meſlant du ſuc de limõs parmy, il apportera vne beauté indicible & admirable: ſi on en met vne petite goute dans les yeux, ce ſera pour aiguiſer la veuë: car à cauſe du vin, il nettoyera & mondifiera, & à cauſe des roſes il fortifiera & r'affermira la veuë.

Vin d'AlKeKenges.

CE vin ſe fait des grains ou ceriſes qui viennẽt dans les veſſies d'AlKeKenges, enuiron le temps des vendanges, lors qu'il iaunit, ou pluſtoſt rougit eſtant meur: la compoſition ſe fait en l'vne des ſortes & manieres par cy-deuant eſcrites. Si la neceſſité preſſe d'en auoir ſoudainement il y faudra proceder en cette maniere: Il faudra piler quelque nombre de ces ceriſes dans quelque puiſſant vin blanc, les y laiſſer tremper quelque temps, puis les faire bouillir vn bouillon ou deux, & les

couler, & y ayant mis du sucre parmy, ou vn bien peu de canelle, si besoin est, on pourra boire le vin : il est propre contre la difficulté d'vrine, car il l'a fait sortir soudain, & quelque difficulté ou empeschement qui puisse estre, il faut qu'elle sorte en abondance : & auec l'vrine vne quantité de grauier, & de pieces de pierre rompuës, que facilement on les peut recognoistre, & prendre à la main; Voila d'où vient que plusieurs personnes suiettes à la grauelle & à la pierre, ayans par mon conseil vsé de ce vin, ont esté miraculeusement deliurez de grandes douleurs, qui les tourmentoient & bourreloient iournellement: mais ie leur ordonnois l'vsage de ce vin à la Lune nouuelle, ou bien vn peu apres, ayant premieremẽt purgé le corps auec de la Casse, & du Sené, ou Rheubarbe. Que si la maladie est enuieillie, comme és gens vieux : il en faudra vser tant plus longuemẽt. Mais à ce propos ie me souuiens d'vne histoire recitee par Arnaud de Villeneufue, telle que s'ensuit: Il y auoit, dit il, de mon temps vn certain Cardinal, auquel l'vrine fut tellement arrestee par l'espace de quatre iours entiers, que desia tout le petit ventre estoit

enflé, comme vn bouc; & quelque remede qu'on y appliquast, on n auançoit rien; tellement que chacun estimoit, que c'estoit fait de luy; & de fait toute esperance estoit perdue, s'il ne fut suruenu vn certain Empirique, qui par le moyẽ de ce vin d'Alkekenges le guerit: car la vessie lui fut tellement laschee, & le conduit d'icelle tellement ouuert, qu'il remplit de son vrine vn bassin, comme dit Arnauld: & par cette seule experience, ce Medecin, qui estoit auparauant pauure & peu estimé, acquit grand bruit & grandes richesses.

Vin auec gyrofle.

POur faire ce vin, il faut mettre des gyrofles dans vn sachet, ou les lier dans vn linge clair, & les plonger dãs du moust ou pour mieux faire, les prendre dessus. Ce vin sera fort bon cõtre l'asthme enuieilly, contre la toux pourrie, contre les defaillances & le haut mal, il aide la digestion, conforte l'estomach refroidy, & rend le soufle fort soüef & plaisant: toutesfois pource qu'il eschauffe fort le corps, il sera bon d'y adiouster du sucre ou de la reglisse, ou bien de l'eau rose.

Vin de gramen ou de chien-dan.

ON fait ce vin auec racines de gramen, ou de *sanguinaire*, autrement appellee *Renouee*, bien mondees & lauees: il fait mourir la vermine du ventre, nettoye les reins de tout grauier: il descharge la vessie remplie de l'vrine, qui est arrestee: ouure les oppilatiõs du foye & des veines appellees mesarayques, qui sont engendrees de cruditez: appaise les douleurs des iointures, euacuant les matieres phlegmatiques qui les engendrẽt par les vrines: car la racine de gramen est nombree entre les medicamẽs qui prouoquent l'vrine. Si on fait ce vin auec racines de polygonon ou renouee, que les Herboristres nomment *Corrigiola*, tu auras vn singulier remede, lequel i'ay souuent experimẽté en plusieurs, auec heureux succez, cõtre toutes les maladies des reins, & de la vessie; principalement contre la grauelle, la pierre, la douleur des reins, la difficulté d'vrine, & les douleurs violentes qui en prouiennent.

Vin d'hyeble ou petit sureau.

CE vin est laxatif, & est composé de grains d'yebles meures, lesquels estãs vn peu foulez en temps de vendanges, on les fait bouillir dans du moust, on les escu-

me,& l'ayant passé par vn panier d'ozier, on garde le vin rassis & clair pour s en seruir au besoin. On peut bien faire autrement, à sçauoir faire bouillir ces grains auec le moust à petit feu, iusques à ce que la troisieme partie soit du tout consumee: apres cela on les laisse rasseoir toute vne nuict à l'air, & le lendemain on les coule, comme nous auons dit ci-deuant. Aucuns prennent les racines au lieu des grains: au reste ils le font tout de mesme que nous auons dit. Il purge le phlegme & l'humeur bilieux, sert de remede à l'hydropisie, ouure les conduits de la matrice, profite aux vlceres tant exterieurs, qu'interieurs: & sur tout, il est vtile aux sciatiques, gouttes & à ceux qui sont atteints de la verolle: car par sa vertu laxatiue il appaise merueilleusemẽt les grandes douleurs qui accompagnent telles maladies, euacuant & destournant les matieres qui estoient prestes à tomber sur les parties, & mesme qui commençoient desia à tomber: vray est, qu'il est aucunemẽt nuisible à l'estomach, & pourtant il sera bon de mettre parmy ce vin quelque chose odorante afin de conforter & resiouyr l'estomach.

Vin de Gayac la vraye & legitime façon de le composer, & cõme il en faut vser, ensẽble la vraye maniere de guerir l'infectiõ veneriẽne, ou galle Espagnole, ou mal de Naples pris de Pierre André Mathiole, Siennois.

IL est bien besoin de se prendre garde de quelques trompeurs & Charlatans, lesquels sans sçauoir ce qu'ils font, & ignorans des cõsiderations de Medecine, n'õt point de honte de mettre du pain porcin, de la couleuree, du pityusa, de la coloquinte, & du turbith, parmy la decoction du gayac : voire sans considerer, ni auoir esgard au temperament, à la maladie, à la saison de l'annee, au sexe, à l'aage, ils font aualer tous les iours vn grand verre de cette decoction tiede, à tous indifferemment: & de là vient que pour vn qu'ils en guerissent, ils en font mourir dix, comme des bourreaux qu'ils sont. Parquoy afin que chacun se puisse garantir de leurs mains, il m'a semblé bon d'escrire en ce lieu le vray moyen de faire cette decoction du vin de Gayac, & adiouster quant & quant comme on en doit vser.

Prens donc du bois de Gayac bon & bien choisi, raspé auec vne lime, ou ra-

botté bien menu auec le tour, quatre liures d'escorce du mesme gayac, deux liures de chardon benist, vne liure & demie de Capilli Veneris, de ceterach, de fleurs de bourrache & de buglosse, de chacun vne liure ; de canelle bonne & bien odoriferante, six dragmes : de semence d'anis, vne once & demie ; de sucre cinq liures : mets tout ceci dans vn baril à vin qui soit assez grand, & verse par dessus cent cinquante liures de quelque bon vin blanc, tout bouillant, puis bouche tres-bien ton vaisseau par dessus, & laisse ainsi tremper le tout par trois iours : apres trois iours, fay passer ceci par vn linge, & garde ce vin en vn vaisseau à part pour en faire boire aux malades ; Car ce vin doit estre donné à boire aux malades à souper & à disner, au lieu de la seconde decoction de gayac, & non pas matin & soir au lieu de syrop, comme plusieurs font assez inconsiderément. Ce mesme vin se peut faire plus commodément, & en plus grande quantité en temps de vendanges, meslant le bois, son escorce, & tout le reste parmy des raisins blancs, ou bien parmy le moust qu'on en a tiré, & les y laisser iusques à ce que le moust ne bouille plus, & qu'il soit

clair & bien purifié : mais il faudra augmenter la quantité des drogues selon la quantité du moust.

Outre ce breuuage qu'on baillera à boire au repas, il en faudra faire d'vn autre, qu'õ leur fera boire soir & matin, trois ou quatre heures deuãt le repas, qui est la decoction du bois de gayac faite en eau, selon que les Medecins la fõt, & leur en faut bailler six onces, y meslant deux onces de la liqueur suiuante : Prens de Capilli Veneris, du houblon, de la fumeterre, du ceterach, du sené, de chacun trois poignees: de la racine de la grande Centauree: de la reglisse, du polypode, de l'vne & l'autre buglose, de chacun quatre onces: de semence d'anis, & de melanthion, de fleurs de bourrache & de buglose, de toutes les sortes de santal de canelle, de chacun cinq dragmes. Fay cuire toutes ces choses en vingt-quatre liures d'eau, puis les coule. Cela faict prens de bon sené & bien choisi, deux liures: & les met en vn pot de terre, qui ait l'entree estroite, puis verse par dessus la decoction susdite toute bouillante, & bouche bien l'emboucheure du pot, auec vn oreiller de plume de duuet bien chauffé, enueloppe bien ton pot, & le mets en vn

lieu chaud, & le laiſſe ainſi repoſer vn iour, & vne nuict : le lendemain il te faut bien preſſer le ſené entre tes mains, & couler l'infuſion, à laquelle il faudra adiouſter de l'infuſiõ de roſes qui ſoit aſſez laxatiue, ſix liures, & de ſucre huict liures, & les faire bouillir derechef enſemble iuſques à ce que le tiers ſoit conſumé. Cela fait, adiouſtez-y de la rheubarbe biẽ choiſie & couppee menu, vne once, & les fais encore rebouillir iuſques à ce qu'ils ſoient de la cõſiſtence d'vn iulep: finalemẽt on les paſſe par vn linge, & les ſerre-on en vn pot propre. Que ſi nous connoiſſons que les malades ſoient fort phlegmatiques, il ſera bon de mettre en la decoction precedente, vne once de bon turbith.

Il ne reſte ſinon de reigler la façon de viure des malades, laquelle doit eſtre telle. Il faut que tant à diſner qu'à ſouper, ils ne mangent que trois onces de pain, lequel ſoit de fine fleur de froment, bien appreſté, & bien cuit au four : & autant de chair de poulets, de perdrix, faiſans, griues, & autres tels oyſeaux nourris és bois & montagnes, ou parmy les vignes : & ſera meilleur les leur dõner roties que bouillies: on leur pourra auſſi donner vn peu de raiſins

secs. Quant au boire, il faut qu'il soit proportioné au manger, & que ce soit de la decoction ordonnee cy-deuant: Que si le malade ne pouuoit boire cette decoction toute pure, on y pourroit mesler vn peu d'eau bouillie en vne phiole auec vne once de gayac.

Le temps propre pour la guerison de cette maladie, est le Printemps, és mois de Mars, Auril, & May: que si on ne le peut faire en ce temps-là, il faudra trauailler au mois de Septembre, en Automne: car comme durant les grandes chaleurs, on ne peut pas seulement porter le long vsage des medicamens, ni mesme en vser tant soit peu: ainsi durant l'Hyuer au temps des grandes froidures, il n'est pas bon ny seur d'en prendre: Or pendant la curation, il n'y aura point de mal de permettre aux malades de s'esgayer & esbattre vn petit, en quelque iardin prochain: pourueu que le temps soit beau & serein: car la veue de quelque beau iardin recree merueilleusement l'esprit.

Dauantage, il est besoin que les vns continuent plus longuement cette diette & facon de viure, les autres moins, selon que la maladie le requiert, & qu'il est

besoin pour la santé. Le vin de Gayac ainsi preparé & baillé ne sert pas seulement de remede à l'infection Espagnole & mal de Naples, & aux accidens qui en procedent, mais aussi aide merueilleusement aux longues maladies des iointures, de la teste, des nerfs, de l'estomach, du foye & de la ratte, qui procedent d'abondance de phlegmes. Il n'aide pas moins à la goutte des pieds, pourueu qu'elle ne soit trop enuieillie. Au reste il faut bien se prendre garde en ceci, que ie ne suis pas d'auis de faire boire de ce vin de Gayac, sinon à ceux qui ont abondance de phlegme: ou pour le moins qui ne sont pas bilieux: car il m'a tousiours semblé bon de faire boire à ceux qui sont bilieux, la seconde ou troisiéme decoction du bois de gayac au lieu de vin, comme ie sçay que les autres ont accoustumé de faire. Voila ce qu'André Mathiole, Siennois, Medecin fort docte, & bien estimé, dit en ses commentaires sur Dioscoride.

Composition de ce vin tant excellent de sené & de son infusion: selon la description de Mesué & d'André Matthiole.

VN certain personnage, dit Mesué, mesloit la grande vertu du sené dans

du mouſt,& trois mois apres il le donnoit à boire,& par ce moyen il purgeoit le cerueau,& les inſtrumens des ſens,& accroiſſoit la ioye & lieſſe. Aucuns pour purger vſent de la decoctiõ de ſené auec des pruneaux & du nard, & s'en trouuent bien: vray eſt qu'il ne veut pas eſtre longuemẽt cuit. En infuſion on en peut donner iuſques à vne once. Il purge tout doucement l'humeur melãcholique, & la colere bruſlee du cerueau,& des inſtrumens des ſens, de poulmon,du cœur,du foye,& de la ratte. Parquoy il eſt bon pour ſuruenir aux maladies de ces parties là,procedentes de ce meſme humeur,comme ſont les fiéures melancholiques & longues: cauſe ioye, euacuant l'humeur qui engẽdre faſcherie ſans aucune cauſe exterieure. Il faict le corps vif & diſpos, & ouure les opilations des entrailles. Ie viens maintenãt à deſcrire cette tant excellente infuſiõ de ſené, laquelle ce grand & docte perſonnage André Mathiole ordonne en cette façon. Il faut prendre des fueilles de ſené biẽ choiſi, ſix dragmes de zingembre ou de canelle pilee, vne dragme de fleurs de bugloſe, deux dragmes: il faut meſler tout cecy & mettre dans vn pot de terre vernißé, ou

dans vn pot d'estain qui ait l'embouchure estroite, puis verser par dessus de l'eau bouillante, ou de petit laict de chéure, au poids de dix onces, & fermer tellement l'embouchure qu'il n'y ait point d'air d'aucune part : cela fait, il sera bon de couurir le pot auec vn oreiller de plume de duuet bien chaumé, le mettre dans vn coffre & le laisser là toute la nuict : car par ce moyen il garde sa chaleur, & la liqueur attire à soy toute la vertu & faculté du sené. Cette infusion n'euacuera pas seulement l'humeur melancholique & bilieux, comme nous l'auons recité apres Mesué, mais aussi le phlegme, comme l'enseigne Actuarius, & l'experience le monstre, voire mesme les eaux, & les superfluitez liquides & sereuses. Elle mondifie le cerueau, le cœur, le foye, la ratte, le poulmon, & tous les sens du corps, & si profite à toutes les maladies qui y peuuent suruenir : accroist la ieunesse, & retarde la vieillesse, & resiouit l'esprit, fortifie le cœur, mesmement si on la mesle parmy les medicamens qui luy sont propres & conuenables, comme sont les violettes, les roses les, fleurs de l'vne & l'autre buglose, & semblables. Outre ce, elle profite merueilleusement

a ceux qui resuent, comme dit Serapion, voire à ceux qui sont alienez de leurs sens, aux paralysies & resolutions des nerfs, au mal saint Main, aux douleurs de teste, à la rogne, à la gratelle, & au mal caduc. Bref, c'est vn remede propre à toutes maladies longues, & procedantes de melancholie. La decoction des fueilles de sené & de camomille conforte fort le cerueau & les nerfs, si on s'en laue, & de plus corrige fort la subtilité de la veue & de l'ouye. Il ne faut pas oublier ce qu'en dit Menard, à sçauoir que c'est vn souuerain remede contre la rogne Espagnolle; d'autant qu'il euacue les matieres pourries, & le phlegme, qui est contre l'opinion d'Auerroes. Or c'est assez parlé des facultez du sené pour le present: qui en voudra sçauoir dauantage, qu'il lise le petit traité qui est dans le Medecin charitable, du sené, qui est certes vne plante fort propre & salutaire aux hommes, sur toutes les autres: là il trouuera chose qui luy agreera.

Recueil

Recueil de quelques obseruations & choses dignes d'estre notees, sur les compositions & descriptions cy dessus dites des vins medecinaux.

IL faut que les vins medecinaux, que tu veux faire soient blancs ou clairets, ou de moyenne couleur, pris & cueillis de bō plan, de raisins bien meurs & non pourris ny gastez : dans lesquels (par mesure & auec vne quantité que le Medecin bien expert connoistra suffisante) on mettra les drogues desquelles on veut qu'ils tirent la vertu, en vn vaisseau bien net, & fait de bon bois : sinon que tu aimes mieux faire comme les anciens, à sçauoir les mettre dans des pots de terre bien vernissez & bien cuits, & là le vin qui bout naturellement parfera ce que l'art eust fait, de sorte que nature & l'art s'entr'aiderōt l'vn l'autre, & se communiqueront leurs actions. Car pendant que le moust bout, la vertu du moust surmonte les choses qu'on a mises dedans, comme en vn combat, & les despouille de leurs facultez, se les approprians & attirant à soy, tellement que de deux, il en est fait comme vne mesme sub-

ſtance, & en vn meſme corps, & ce par la chaleur du vin. Or tāt meilleur ſera ce vin & plus plaiſant, tāt plus auſſi ſera-il penetrant, & tant plus aiſément il produira ſes vertus & facultez en toutes les parties du corps : & pourtant ayant comme renforcé la nature du corps, il reſiſtera tant mieux aux maladies qui l'aſſailliront & preſſeront. Dauantage, quand on met les drogues dans le mouſt lors qu'il bout, il en reuient ce profit, qu'il n'eſt pas à craindre que la vertu s'euanouiſſe, & ſe perde par les vapeurs, que les matieres ſe bruſlent, ny qu'elles ſentent la fumee, comme il aduient quand on le faict bouillir ſur le feu, à la façon commune des Droguiſtes. Le vin donc reçoit & attire les qualitez des drogues qu'on y meſle, lequel leur ſert comme de guide & conducteur pour les faire paruenir iuſqu'aux plus petites & eſloignees parties du corps par leſquelles il eſt receu & recueilly fort volontiers pour la conuenance que ſa nature a auec la noſtre, ſans aucune crainte ny friſſon, telle que nous voyons aduenir quand il eſt queſtion d'aualler quelques medecines laxatiues, à cauſe de l'odeur faſcheuſe, la couleur mal-plaiſante, & la

ſaueur eſtrange qu'elles ont : ce qu'on ne trouuera pas en ces vins medecinaux : que s'il s'y trouue par fois quelque odeur ou ſaueur faſcheuſe, on les pourra facilement couurir & corriger auec du ſucre, du miel, de la regliſſe, raiſins ſecs, poudres de ſenteurs ou ſemblables, qui ne ſeront point malplaiſantes à l'eſtomach Mais il ne faut pas auſſi oublier que par la ſubtilité de ces vins, laquelle paruient bien toſt par tous les conduits du corps, non ſeulement le corps eſt purgé & deſchargé de tous excremẽts, mais auſſi il eſt deliuré de toutes oppilations, à cauſe que le vin par ſa force & vertu oſte tous empeſchemens, & ouure les conduits, & meſme les parties en ſont fortifiees, qui eſt vn moyen biẽ vtile & biẽ court pour ſecourir les parties affligees. Car quand les conduits ſont ouuerts, les eſprits ont les voyes libres, pour pouuoir aller à toutes les parties du corps, & auec les eſprits la chaleur naturelle, auec laquelle eſt coniointe la vie de chacune partie: mais quand la chaleur naturelle eſt opprimee, & preſſee par les oppilations, elle s'affoiblit tellemẽt qu'à grand peine peut elle faire ſes actions & fonctions accouſtumees, non pas meſme ſeparer par la co-

ction, le bon du mauuais: voila d'où viennent les cruditez & pourritures desquelles procedent apres les maladies. Or d'autant que ces choses sont hors de nostre propos, ie n'en veux plus dire vn seul mot.



MANIERE D'EMBAVMER LES CORPS MORTS.

AV LECTEVR.

IE me suis souuent esmerueillé (Amy Lecteur) de ce que maintenant on embaume si mal les corps des deffuncts, qu'en peu de temps apres ils se corrompent tellement, qu'en quelque lieu qu'ils soient posez, on ne peut souffrir leur odeur: de sorte qu'il les faut aussi tost mettre en terre bien profondement, dont s'ensuit la plainte des parens contre les Chirurgiens, quoy que ce ne soit leur faute: c'est pourquoy

quelques gens d'honneur & de qualité m'ont prié d'escrire la maniere d'embaumer les corps morts, faire les baumes & autres choses concernantes l'embaumement, afin de les conserver le plus longuement que faire se pourra, ce que i'ay fait en ce traicté d'aussi bonne volonté, comme i'ay voué mon seruice au public. Car premierement ie decris la façõ de vuider les trois vẽtres, & faire les incisiõs sur les parties musculeuses: puis le vinaigre composé, les baumes; en fin le liniment pour frotter tout le corps apres qu'il est embaumé : mais ie supplie le Chirurgien qui fera le baume & embaumement, de ne se rendre rigoureux au payement des drogues qu'il fournira pour faire ledit baume, & de son salaire, & qu'il s'en face payer raisonnablement: car la Medecine, dont la Chirurgie fait partie, est un art liberal, qui doit estre exercé honorablement, c'est pourquoy ie serois d'auis qu'il appellast le Medecin, tant pour voir faire ledit vinaigre composé, & baume, que l'embaumement pour puis apres luy ordonner raisonnablement son salaire, afin que tout se face à l'honneur de la Medecine & contentement des parens & amis des deffuncts. Adieu.

PRemierement le Chirurgien fera vne longue incision, laquelle se commencera au col, partie interne, au dessous du menton, le plus haut qu'il pourra comme dessous le nœud de la gorge, qu'il conduira tout le long du sternon par son milieu, la continuant sur le ventre, suiuāt la ligne blanche, descendant iusques à l'os pubis: celle qui est sur la poictrine & sternum, profondera iusques à l'os; & celle qui est au ventre inferieur, penetrera iusques dedās la capacité. Telle section estant ainsi conduite, il separera ensemble le cuir & les muscles situez sur la poictrine, & ce ioignant les costes, tant du costé dextre que senestre, iusques à l'endroit des aisselles.

Cela fait, les cartilages du sternum serōt coupez de part & d'autre, puis ledit sternum sera leué en coupant le mediastin, lequel separe les poulmons, en partie dextre & senestre. Si les assistans desirent voir les poulmons, cœur & autres choses contenues dans ladite poictrine, il les monstrera les vnes apres les autres.

Puis tout au haut & au commencement de l'incision, qui est à la gorge, il coupera de trauers le haut de la trachee artere, & l'œsophage, & tost apres il abaissera & ti-

tera contre bas la fagoue, les poulmons, & le cœur auec son pericarde iusques au diaphragme.

Que si on desire garder & embaumer le cœur à part, vous ferez vne incision au pericarde, dans lequel il est enfermé, & sera tiré de dedans iceluy, & mis à part, autrement il sera laissé auec les poulmons.

Tost apres on reconnoistra si besoin est, & monstrera toutes les parties qui sont au ventre inferieur, sçauoir est, l'epiploon, l'estomach, considerant en son orifice superieur & inferieur : en apres les boyaux, le foye, la ratte, les roignons, la vessie, & l'vterus aux femmes, prenant garde à chacune partie, si on en est requis.

Toutes lesdites parties, tāt de la poictrine que vētre inferieur, estās obseruees, faut couper tout le tour du diaphragme, le separant le plus proche que l'on pourra de son tour, où il est attaché en rōd; & tout à coup on tirera contre bas tout ce qui est dās ladite poictrine & vētre inferieur, le pl9 nettemēt que faire se pourra, & mettrez toutes lesdites entrailles dans vn grād bassin. Ces deux vētres estās ainsi vuidez & nettoyez, c'est à dire, ayāt tiré auec grosses esponges le sang escoulé des grosses veines

& arteres, faudra venir à la teste.

Le test ou crane sera scié tout à l'entour proprement, comme l'on fait à l'anatomie, ayant premierement incise le cuir, & raclé fort le pericrane, au droit de l'incision, & l'ayant ouuert, on considerera le cerueau & ses parties, si on le desire.

Puis sera du tout osté, & mis dans ledit bassin auec les entrailles, lesquelles seront apres mises dans vn petit baril bien relié, ensemble le sang qui aura esté tiré desdits trois ventres, sçauoir est, la teste, poictrine, & ventre inferieur, comme dit est, ensemble les gresses que l'on aura separé, & tost apres le baril sera enfoncé & relié par le tonnelier, pour estre mis en terre.

Que si on desire garder ou porter au loin lesdites entrailles & cerueau, on les embaumera ainsi.

Ayant vuidé & espuisé le sang, aquositez, & excremens contenus parmy, faudra les lauer premierement auec oxycrat tiede, fait auec quatre parts d'eau, & vne de bon vinaigre, puis auec le vinaigre composé aussi tiede, cy apres descrit, ou vinaigre seul, au cas qu'on ne puisse recouurer les ingrediens pour faire le composé, & les saupoudrer par tout auec l'vn

des baumes y décrits, apres on les mettra dans vn baril bien poissé en dedans & en dehors, & enfoncé & relié: & ce qui aura esté relié & enfoncé, derechef poisse, & en apres embalé auec toile ciree & cordelee de toutes parts, & remis dans vn autre baril plus grand, lequel sera enfoncé & relié, puis on l'enuoyera où l'on voudra.

La teste, poictrine, & ventre inferieurs ayans esté ainsi vuidez & nettoyez, on cõmencera à les embaumer: commençant à la teste, tout le dedans de laquelle ayant esté biẽ laué & estuué auec ledit vinaigre, composé ou simple, en cas de necessité, & sinapisé auec l'vn desdits baumes, on aura de bonnes estoupes ou cotton, dont on fera lits que l'on arrangera l'vn sur l'autre, lesquels estans mouillez dudit vinaigre composé, & remplis de baume, seront posez, ainsi que dit est, iusques à ce que tout ledit crane en soit remply. Ce qu'estant, l'autre partie dudit test qui le couurira, ayant esté estuuee dudit vinaigre, & sinapisee de baume, sera tout autour bien recousue propremẽt auec la suture du pelletier.

On fera le semblable à la poitrine dedãs & dehors, cõme l'on a fait à la teste, ayant (auparauant qu'estuuer lesdites parties a-

uec ledit vinaigre) percé profondement de tous endroits auec vn gros poinçon, ou grosse lardoire, propre à cela, les muscles & chairs iusques au cuir, sans toutesfois le percer, tant pour faire escouler le sang des veines qui s'y rencontreront, qu'afin que ledit vinaigre y puisse penetrer, ainsi fera-t'on au ventre inferieur.

On remplira les trous des oreilles, comme aussi des narines & la bouche desdites estoupes ou coton, mouillez dudit vinaigre, & remply de baume.

Le penil & les bourses seront ainsi embaumees. Ayant fait vne incision depuis le bout du gland au dessous, passant droit par la ligne du scrotum, coupant l'vrethre & partissant à moitié ledit scrotum profondement, iusques au perinee, toutes lesdites parties seront estuuees dudit vinaigre, & remplies de baume, & recousues proprement.

Les susdites parties ainsi bien embaumees, faudra faire des incisiõs profondes & longues és bras, dos, fesses, cuisses, iambes, & principalemẽt à l'endroit des grandes veines & arteres, afin d'en faire sortir & tirer le sang auec lesdites esponges, lequel se corromproit, & pareillement aussi

pour apres les estuuer dudit vinaigre, & y plonger le baume, faisant ainsi.

Premieremẽt on fera vne incision pour les bras, qui cõmẽcera depuis le haut sous l'aisselle, laquelle se continuera iusques au poignet; de profondeur iusques aux os; & par mesme moyẽ on coupera lesdites veines & arteres axillaires, & autres: puis auec le gros poinçon ou lardoire, on percera profondement les muscles & chairs de tous costez, (sans percer le cuir, comme dit est,) apres on les estuuera dudit vinaigre: & emplira les incisions auec astoupes ou cotton, trempez dans ledit vinaigre, & remplis de baume, les recousant proprement auec la suture du pelletier.

Au dedans des cuisses on fera le mesme que l'on faict aux bras, commençant l'incision depuis les aines, & la cõtinuant iusques aux genoux, coupant les veines cruquales, poplitiques, &c. perçant les muscles & chairs profondement de tous costez, & les estuuant dudit vinaigre, & remplissant les incisions d'estoupes ou coton, trempez dudit vinaigre, & bien remplis de baume, les recousant, comme dit est.

Cela ainsi bien fait, on tournera le corps sur le ventre, & on fera vne incision sur le

dos de chaque costé, depuis l'emonctoire au dessous de l'oreille, cōtinuāt sur l'omoplate, coupāt en passant les internes & externes iugulaires, & les arteres carotides qui sont au col, faisant biē escouler le sang, cōduisant ladite section le lōg du dos aux fesses, cuisses, gras des iambes, iusques au talon, profondant iusques aux os, ayāt escoulé le sang, percé les chairs, estuué & rēply de baume les incisions, comme dit est és bras & cuisses, puis seront recousuës, comme dit est, & bien deuëment.

Aux paumes des mains on fera vne profonde incision par le milieu, depuis le poignet, en dedans, iusques à l'entredeux du doigt *medius*, & *medecius*, comme aussi aux plantes des pieds depuis le talō iusques au milieu des doigts de chaque pied, perçant les muscles de tous costez profondement, sans percer le cuir, & les estuuāt & emplissant de baume & les recousāt propremēt.

Pour le regard des doigts des mains & des pieds, on fera à chaque doigt vne longue incision, en dedās laquelle on estuuera dudit vinaigre, & emplira de baume, & recoudra de quelques poincts d'éguille.

Il ne faut iamais embaumer les parties, que premierement on ne les ait e-

ſtuuees & lauees auec vinaigre, ſimple ou composé ſuſdit.

Le corps ainſi embaumé, ſera oinct exterieurement de toutes parts de terebentine commune, ou de Veniſe, diſſoute en huyle commun ou roſat, ou d'aſpic, puis couuert d'vn linſeul ou toile ciree, & mis dans vn cercueil de plomb, & y eſtant posé, le vuide dudit cercueil ſera remply d'herbes aromatiques ſeiches, comme de rhuë, abſynthe, thim, ſcordium, moriolaine, & autres deſcrites cy-apres aux baumes, puis ſera fermé, & ben ſoudé.

Maniere d'embaumer le cœur.

LE cœur ayant eſté laué dudit vinaigre composé, ſera mis trẽper dans iceluy dans vn pot de terre verniſſé ou d'eſtain, ou d'argent bien couuert, & empaſté, ou collé à l'entour (de peur que l'air n'y entre) l'eſpace de cinq ou ſix iours : leſquels expirez, ſera tiré dehors, & par les veines & arteres, les deux ventricules ſeront rẽplis de baume, comme auſſi ſera enuelopé d'eſtoupes ou coton trempez dudit vinaigre, & remply de baume, & mis dans vn petit ſac de toile ciree bien recouſu, puis poſé dans vn eſtuy de plomb ou d'argent, ou d'eſtain fait en forme de cœur ou au-

trement, qui sera bien soudé, pour estre porté où l'on voudra.

Monsieur Guillemeau, Chirurgien ordinaire du Roy, en son traité de la maniere d'embaumer les corps morts, descrit vne façon d'embaumer lesdits corps sans les decouper, ny esuenter, afin de les conseruer tous entiers, laquelle il fit aux Pays bas à vn grand Seigneur, les parens duquel desiroient qu'il fut conduit en Espagne tout entier.

La façon de le faire est décrite audit lieu, auquel ie renuoye le Lecteur curieux.

Notez que si les simples qui entrent aux baumes suiuans, comme racines, herbes, semences, &c. s'ils sont humides, auparauant que les truiturer & mettre en poudre, doiuent estre seichez à l'ombre, ou sur, ou dedans le four, apres que le pain aura esté tiré, gardant bien qu'ils ne se bruslent.

Description du vinaigre composé pour estuuer tiede les parties, auant qu'y appliquer vn des baumes suiuans.

PRenez absinthe sec, s'il ne s'en trouue deverd, cinq ou six poignees, que couperez par morceaux: auec gros ciseaux ou cousteau, trente pommes de coloquinte que couperez en quatre, sans ietter la se-

mence, alun de Rome, ou rond, & sel commũ, de chacũ vne liure: faites le tout bouillir dans quatorze pintes de bon vinaigre, qui reuienne à vnze ou douze pintes coulees & exprimees, & sera ledit vinaigre fait duquel on se seruira comme dit est.

Si auec ledit vinaigre ainsi composé, coulé, & exprimé, vous y adioustez deux pintes de bonne eau de vie, il aura encore plus d'efficace & sera excellent.

Ledit vinaigre ainsi composé reuient à 4. liures.

Autrement, si vous n'auez lesdits ingrediens pour faire bouillir auec le vinaigre, prenez seulement de bon vinaigre trois parts, & vne partie d'eau de vie, & les meslez ensemble sans chauffer, pour s'en seruir comme dit est.

BAVME DE SIX SORTES pour saupoudrer & plonger dans les parties.

Description du premier baume.

PRenez sel commun sec, & alun de Rome, ou de glace, de chacun vne liure, apres auoir concassé l'alun dãs le mortier on y adioustera le sel, & les pulueritez ensemble pour en faire poudre, laquelle sera serree à part.

Ledit baume reuient à 3. liures 10. sols.

Puis prenez herbe à baume, dicte, *men-*

ta hortensis: absinthe, menthe d'eau, sauge, rosmarain, origan, calament, fariette, pouliot, thym, coq, dite *costus hortensis*, centauree maieure & mineure, scordium, de chacun six poignees : lesdits simples doiuent estre auparauant seichez, comme i'ay noté cy-deuant ; apres seront mis en poudre dans le grād mortier de bronze ou de fer, & passez par le tamis de crin commun, tel qu'est celuy par lequel on passe la farine pour faire le pain bis ; ce qui n'aura peu passer, sera mis dans ledit mortier, & derechef puluerisé & tamisé, iusques à ce que le tout soit mis en poudre, auec laquelle on meslera doucement dans ledit mortier auec le pilon, la poudre precedēte, qui sera le baume duquel on vsera.

Description du second baume.

PRenez hyssope, thym, sauge, lauande, rosmarin, absinthe, mariolaine, ruë, matricaire, scordium, de chacun 8. poignees, Iris de Florēce, zingembre, poiure commun, pyretre, roses rouges seiches, de chacun demie liure, sel commun, demie liure, faites la poudre ainsi.

Le sel sera puluerisé & serré à part.

L'Iris, le poiure, le zingembre, le pyretre, seront premierement bien concassez

ensemble

ensemble dans le mortier, apres on y adiouftera les autres simples, & les roses rouges: le tout estant mis en poudre, sera passé par le tamis, comme dit est. La poudre estant faite, on meslera auec icelle dans le mortier, le sel puluerisé, & sera le baume fait, duquel on se seruira.

Description du troisiesme baume.

PRenez souchet, Iris de Florence, gentiane, escorce de citrons & d'oranges, zingēbre, bayes de genieure, noix de cyprez, benioin, encens, aloës, myrrhe, canelle, cloux de girofle, de chacune demie liure, rosmarin, sauge, lauande, aneth, origã, cyprez, absinthe, melisse, thym, scordium, de chacun huit poignees. Ferez ainsi le baume.

Premierement, concasserez bien ensemble dans le mortier, le souchet, l'Iris de Florence, la gentiane, les bayes de geniéure, les escorces de citrons & d'oranges, les nois de cyprés, la canelle, les cloux de girofle, le zingembre, y adioustant par aprés les autres simples, puis passerez le tout par ledit tamis de crin commun, de la maniere cy deuant enseignee, & la poudre sera serree à part.

Cela fait on mettra en poudre dans ledit

mortier chacun à part(le fond du mortier & le bout du pilon, oint d'vn peu d'huyle d'olif, ou de lys, ou rosat)le benioin, l'aloes, la myrrhe, l'encens, & par apres seront meslez ensemble dans ledit mortier, y adioustant l'autre poudre, & sera le baume fait, duquel on vsera.

Notez, que si pour faire lesdits baumes il ne se trouue quelques-vns des simples y descrits, ce sera à la discretion du Medecin, & à son absence de Chirurgien, de doubler vne ou plusieurs des autres que l'õ trouuera pour faire la quantité requise.

Description du quatriesme baume.

PRenez aloes, socotrine, & mirrhe de chacun six liures, encens commun, camphre, benioin, cloux de girofle, de chacun vne liure, faites le baume.

Lesdits medicamens seront mis en poudre chacun à part dans le grand mortier, *(comme i'ay enseigné au traicté de la preparation des medicamẽs, en mon liure intitulé l'Apoticaire Charitable)* puis meslez ensemble. Notez, que l'encens ne doit estre passé par le cicotrinoy, comme quant c'est pour faire onguents, ains seulement doit estre mis en poudre dans le mortier, & passé par vn gros tamis.

Description du cinquiesme baume.

PRenez aloes hepatique, huict liures, poiure commun, zingembre, encens, greine d'anis, de chacun deux liures, camphre, vne liure faite le baume.

L'aloes, encens & camphre seront puluerisez chacun à part, le poiure, zingembre & anis seront mis ensemble en poudre, puis les autres poudres meslees auec dans le mesme mortier.

Description du sixiesme baume, qui se fera en cas de necessité

QVelquefois on n'a pas la commodité d'auoir les simples susdits, comme aux armees, villes, & chasteaux assiegez, quand quelque homme de qualité meurt, duquel les parens & amis desirent conseruer le corps quelque temps, pour le rendre au tombeau de ses predecesseurs, alors on fera de necessité vertu; car ayant vuidé les trois ventres de la maniere qu'il a esté enseigné cy-dessus, on les lauera, cōme aussi les incisions auec vinaigre commun, si l'ō n'a pas la cōmodité d'en faire de composé. Que s'il y auoit faute de vinaigre, on vsera d'eau marine, faite de sel commun fondu en eau, & les emplira-t'on d'vn des baumes suiuans, en la maniere susdite.

Prenez cendres de sarmẽt, ou de bois de chesne passees par le tamis de crin cõmun, plastre aussi tamisé de la mesme façon, de chacune suffisante quantité, meslez les ensemble, & sera le baume duquel on vsera.

Or en plusieurs pays, où ne se trouue point de plastre, on vsera de chaux esteinte & seichee, puis pulueriseе & meslee auec la cendre.

Ou prenez de ladite chaux esteinte & seiche, puis puluerizee & meslee auec la cendre.

Ou prenez de ladite chaux esteinte, ou plastre tamisé, ou cendre aussi tamisee, trois parties zingembre, ou semence d'anis verd, ou de cumin, ou poyure commun, mis en poudre, vne partie ou moitié, c'est à dire, vne partie & demie, meslez le tout ensemble.

Le tan en poudre est extremement singulier pour embaumer, l'appliquant comme les susdits.

Le corps ainsi embaumé & laué exterieuremẽt par tout dudit vinaigre, ou froté du liniment cy-apres décrit, & saupoudré de baume, sera posé en lieu frais, non chaud, ny humide, & se gardera vn bon espace de temps.

Description des linimens pour frotter tout le corps, apres auoir esté embaumé.

PRenez huyle d'olif, ou rosat, ou d'aspic, ou autre propre, vne partie, terebentine de Venise, ou commune, deux parties: ferez ainsi ledit liniment.

Faites chauffer l'huyle sur vn peu de feu, puis y adioustez la terebenthine, laquelle se dissoudra auec l'huyle, en les remuant ensemble doucement auec la spatule, & sera le liniment fait, duquel on oindra tiede tout le corps.

FIN.

TABLE DE CE QVI EST CONTENV au premier traicté intitulé, le MEDECIN CHARITABLE.

Table de ce qui eſt contenu au ſecond traité du prix des Medicamens

Des Syrops mieillez.

Des Conserues.

Electuaires purgatifs.

Des Electuaires ſolides.

Des Trochiſques purgatifs.

Les poudres & tablettes.

Des Antidotes humides.

Des Trochisques.

Des eaux distilées.

Table des Chapitres cõtenus au troisiéme traité qui est l'Apotiquaire Charitable.

TRAITE' I.

Second traicté des Syrops.

Des Syrops Miellez.

Des Conserues.

Troiéme traicté des Electuaires.

Des Trochisques.

Des Pilules.

Quatrième traicté.

Maniere

Du choix des medicamens.

Table des chapitres contenus au traicté du sené.

Table de la maniere de faire les gelees de chair, de poisson, &c.

Table Des chapitres contenus en la maniere de faire diuerses confitures.

Table des chapitres du traicté de la conseruation de santé.

Table des chapitres du second traicté, qui est le liure de Galien de l'art de guerir par la saignee, traduit du Grec.

De la methode agreable & facile pour auoir és iardins des fruits, herbages, &c. qui purgeront doucement.

Maniere d'embaumer les corps morts.

Baume de six sortes pour saupoudrer & plonger dans les parties.

FIN.

